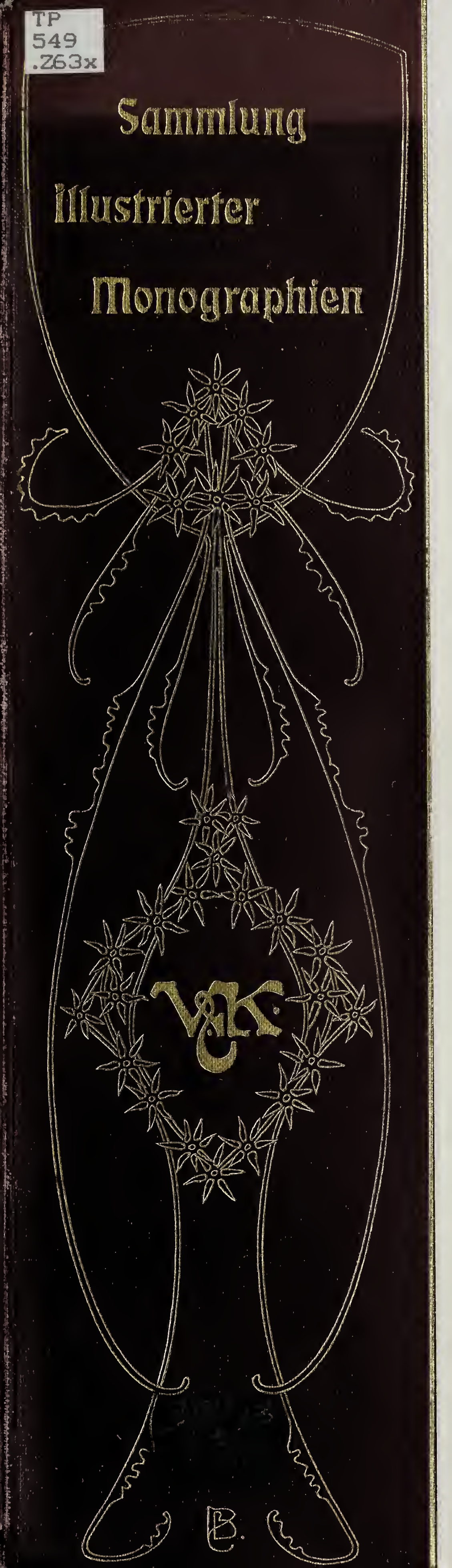


Der Wein

von

Hanns von Zobeltitz

THE LIBRARY
BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY
PROVO, UTAH





Liebhaber-Ausgaben



Sammlung

Illustrierter Monographien

Herausgegeben in Verbindung mit Anderen

von

Hanns von Zobeltitz

1.

Der Wein

Bielefeld und Leipzig
Verlag von Velhagen & Klasing
1901

394,13
Z 71 w

Der Wein

Von

Hanns von Zobeltitz

Mit 10 Kunstbeilagen und 152 Abbildungen



Bielefeld und Leipzig
Verlag von Velhagen & Klasing
1901

Alle Rechte vorbehalten.

Druck von Fischer & Wittig in Leipzig.

THE LIBRARY
BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY
PROVO, UTAH

Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Brigham Young University

https://archive.org/details/derwein00zobe



Der Trinker. Antike Skulptur im Kapitolinischen Museum zu Rom.



Abb. 1. Weingötter. Wandgemälde aus einem Triclinium in Pompeji.

Est — est — est —

Dies Buch sei allen Freunden eines guten Tropfens gewidmet, allen fröhlichen Zechern, den bedächtigeren zumal, die gern wissen, was sie trinken und die Qualität der Quantität voranstellen. Denen, die sich selbst zur rechten Zeit, nach altem gutem Brauch, ihr Pöstchen im Keller einlagern und es dort unten hegen und pflegen; denen, die mit der stillen Freude des Kenners, wiederum zur rechten Stunde, die Flasche aus dem sicheren Verließ zum Freundeskreis emporsteigen heißen; denen, die auch selbst einmal gern im Weinland Umschau hielten, den fleißigen Winzer bei seiner mühevollen Arbeit beobachteten, beim Heckenwirt einkehrten, in die Tiefen einer bewährten Kellerei hinabstiegen.

Dies Buch soll kein wissenschaftliches Werk sein.

An solchen ist wirklich kein Mangel. Die Kunde von den Rebsorten, vom Weinbau, von der Theorie des Gärungsprozesses — die Theorie überhaupt — wird in diesem Buch nur insoweit berührt, als sie sich eben nicht vermeiden läßt. Es soll ein Büchlein werden für solche, die Wein kaufen, um ihn zu trinken und sich dabei seiner zu erfreuen, kein Buch für Produzenten und Weinhändler.

Dies Buch soll auch kein Wein-Lexikon sein, in dem man jede nur mögliche Weinsorte treffend oder nicht zutreffend beschrieben finden könnte, dazu vielleicht allerlei schöne Rezepte, um aus Trebern, Rosinen, Salicyl, Sacharin, Glycerin, Gummi und noch hübscheren Dingen ein feines Weinchen in der Küche zu kochen. Die edle Zunft der Herren Weinplantscher, die schon Kaiser Carolus V. mit Recht zu Rad und Galgen verdammte, bleibe verdammt — je mehr — desto besser.

Dies Buch will meine Leser vor allem die Weingebiete kennen lehren, deren Erzeugnisse er wirklich zu trinken in die Lage kommt. Also nicht etwa alle, doch trotz gemeinsamen Namens hundertfach verschiedene vini morti Italiens, jedwedes kleine Schweizer Weinchen, jede Sorte aus dem Lande der Kastanien oder gar aus der Krim, dem Kaukasus, Bessarabien, Kalifornien, Australien.

Es mag ja, ich gebe es ohne weiteres zu, ganz hübsch und schätzenswert sein, sie alle zu kennen — aber wer von uns allen gelangt denn je dazu, sie wirklich kennen

zu lernen? Weg mit dem unnötigen Ballast. Was wir kennen lernen wollen und sollen, sind zunächst unsere deutschen Weine; dann die unseres westlichen Nachbarn, die auch der echte deutsche Mann gern trinkt, der ihn selbst vielleicht nicht „mag“; die bekannteren Weine weiter des herrlichen Doppelreichs an der Donau, die Weine Österreichs und die Gewächse Ungarns; endlich gewisse Südweine, die wie der Portwein, der Sherry, der Madeira, der Malaga, in etwas beschränkterem Sinne auch noch der italienische Marsala Anspruch darauf erheben dürfen, „Weltweine“ zu sein, und einige wenige seltene andere Gäste aus den schönen Mittelmeergestaden.

Durch die gesegneten Gemarkungen, wo die liebe Gottessonne diese edlen Tropfen für uns Alle kocht, durch die Kellereien, in denen der ehrsame Produzent und der anständige Händler sie sauber und reinlich und zweifelsohne für uns pflegen, entwickeln und bewahren, soll dies bescheidene Büchlein ein Pfadfinder sein . . .

Aus der Traube in die Tonne,
Aus der Tonne in das Faß,
Aus dem Fasse dann, o Wonne,
In die Flasche und ins Glas.
Aus dem Glase in die Kehle,
Aus der Kehle in den Schlund,
Und als Blut dann in die Seele,
Und als Wort dann in den Mund.
Aus dem Worte etwas später
Formt sich ein begeistert Lied,
Das durch Wolken in den Äther
Mit der Menschen Jubel zieht.
Und im nächsten Frühjahr wieder
Fallen diese Lieder fein
Dann als Tau auf Reben nieder
Und sie reifen neuen Wein.

(K. F. Haltaus.)



Abb. 2. Stillleben. Gemälde von Jan Davidsz de Heem.
In der Gemäldegalerie zu Berlin.
(Photographieverlag von Franz Hanfstaengl in München.)



Abb. 3. Bacchanten-Relief im Museum zu Neapel.

Zur Geschichte der Rebe und des Weins.

> Für Sorgen sorgt das Leben —
> Sorgenbrecher sind die Reben.

Soweit die Kulturgeschichte zurückreicht, kennt sie die Rebe und kennt sie den Wein. Die Bibel erzählt von Noah, der Weinberge pflanzte; die Phönizier verbreiteten den Rebenbau längs der langgestreckten Küsten des Mittelmeeres von Osten gen Westen; die Ägypter liebten neben ihrem Bier auch den Rebensaft und verehrten Osiris als seinen Spender. Griechen wie Römer waren recht brave Zecher. Gott Bacchus, der ewig Junge, galt als der Schutzgott der Fröhlichen, die sich um den geliebten Mischkrug scharten:

> „Und den Kommenden mischte der Greis von neuem im Kelche
> Süßen, balsamischen Wein im eilften Jahre des Alters."

Trotz aller Versicherungen der Dichter würde ich freilich wenig Zutrauen dazu haben, daß der Wein, den die Alten tranken, unseren Beifall finden möchte — ebensowenig wie etwa ein Diner, zubereitet nach



Abb. 4. Weingelage. Wandgemälde aus einem ägyptischen Grabe. Im Britischen Museum zu London.

dem uns erhaltenen Kochbuch des Caelius Apicius, unserem Geschmack zusprechen könnte; die Königin Christine von Schweden, Gustav Adolfs schrullige Tochter, hat ja bekanntlich einmal den Versuch gemacht und damit allen Gelehrten, die sie zu der seltsamen Mahlzeit einlud, nichts als einen — verdorbenen Magen zugefügt.

Griechen wie Römer tranken den Wein, gepriesene Falerner von den Hügeln zwischen Sinucosa und Casilinum uns munden würde, geschweige denn der Massiker und der Mamertiner, der seit Cäsar in Ruf kam. In welchem Maße aber der Wein im Welthandel damals schon eine Rolle spielte, geht daraus hervor, daß z. B. Lucullus auf einmal 100 000 Amphoren griechischen Weins an das Volk verteilen lassen konnte —

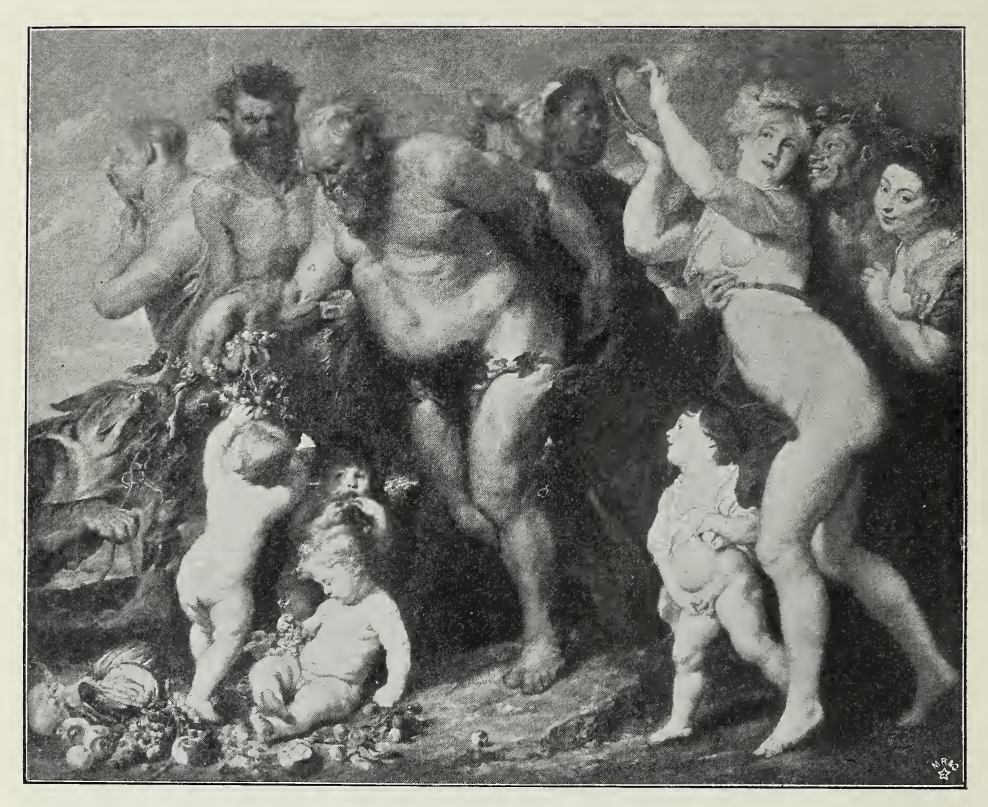


Abb. 5. Der trunkene Silen. Gemälde von P. P. Rubens in der Gemäldegalerie zu Berlin. (Photographieverlag von Franz Hanfstaengl in München.)

das mag ja noch angehen, fast stets mit Wasser gemischt, schneegekühlt oder gekocht. Aber sie wußten ihn nicht anders aufzubewahren als in thönernen Krügen und in Schläuchen (nebenbei bemerkt, unsere Maßbezeichung Oxhoft ist noch aus Ochsenhaut entstanden), sie kannten anfangs weder Fässer noch Flaschen; sie räucherten den Rebensaft, setzten ihm Honig oder gar, um ihn früher trinkbar zu machen, Meerwasser hinzu, Harze und Gips. Ich glaube kaum, daß selbst der edelste, älteste Cäcuber, der am Meerbusen von Gaëta wuchs, oder der viel- ein Amphore mag etwa einen Kubikfuß Wein gefaßt haben.

Ob der Wein der Alten übrigens gut oder schlecht gewesen ist, jedenfalls liebten sie ihn und besangen ihn. Wie reizvoll ist nicht die Sage vom jungen Dionysos, der die Weinrebe fand. Auf der Reise nach Naxos war's, und der lange Weg hatte den göttlichen Jüngling ermüdet. Er ruhte und sah dabei zu seinen Füßen ein Pflänzlein, das ihm seltsam gefiel. Er nahm es aus dem Boden und mit sich. Die Sonne aber brannte vom Himmel, und nicht lange,

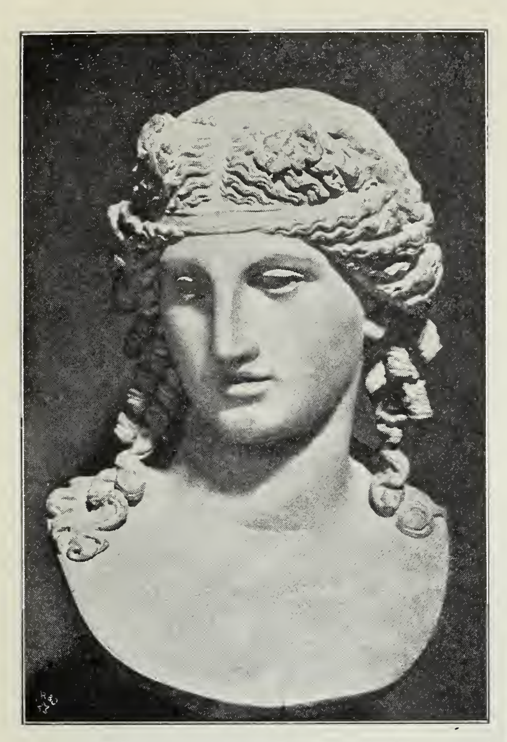


Abb. 6. Jugendlicher Dionysos.
Im Kapitol zu Rom.

kampfluſtig und tapfer und großmütig wie dieſer; aber ſchließlich, als ſie des Trinkens nicht müde werden wollten, wurden ſie — wie die Eſel! Woraus ſich manch einer wohl heut noch ein Lehre ziehen kann. —

Nach Gallien, den heutigen Weingegenden Frankreichs, war die Rebe wahrſcheinlich ſchon durch Vermittelung der Phönizier gelangt. Die Römer breiteten den Weinbau nur weiter aus. Aber dann war es der treffliche Kaiſer Probus, der die Rebe an unſeren Rhein verpflanzte oder doch ältere kümmerliche Reſte des Weinbaues auf deſſen geſegneten Hängen zu neuem Gedeihen brachte; er auch war es, der die erſten Reben in Ungarn einführte. Seine kriegsluſtigen Legionen wollte er an das Friedenswerk der Landwirtſchaft gewöhnen und zu fleißigen Winzern erziehen, überall in den Grenzgebieten des Reichs. Bis ſie dann,

ſo mußte er fürchten, das Pflänzlein würde ihm verdorren. Da fand er ein Vogelbein und ſteckte das junge Grün hinein. Weil aber ſeine Hand eine göttliche war, wuchs die Pflanze ſchnell oben und unten aus dem Knöchelchen heraus, ſo daß er froh war, als er ein Löwenbein fand, in dem er Vogelbein und Grün bergen konnte. Doch bald wuchs, dank ſeiner geſegneten Hand, die Pflanze auch aus dem Löwenbein heraus, und er mußte von der Straße ein dickes Eſelsbein aufraffen, in das er Pflanze, Vogelbein und Löwenbein ſtecken konnte. Endlich kam er ſo nach Naxos. Da pflanzte er die Rebe in den Boden, aber er konnte ſie von den drei Knochen nicht mehr trennen, ſo feſt hatte ſie ſich unterwegs mit ihnen verwachſen. Und ſiehe da: als die Rebe bald die erſten Purpurtrauben trug, er dieſe kelterte und die Menſchlein den Wein trinken lehrte, da geſchah etwas Seltſames. Die Rebe hatte von allen drei Gebeinen ihr Teil angenommen. Erſt wurden die Trinker fröhlich und zwitſcherten gleich luſtigen Vöglein, dann fühlten ſie ſich ſtark wie der Löwe, waren



Abb. 7. Silen. Im Louvre zu Paris.

im Herbste 282, der Weinbergshaue müde, revoltierten und ihn selbst, der Sage nach mitten in einem Rebenberg, unweit Sirmium in Pannonien erschlugen. Einen vollen Becher seinem Gedächtnis!

Heut ist die Rebe über die ganze Welt verbreitet, wo immer die klimatischen Verhältnisse ihren Anbau gestatten. Die nördliche Grenze ihrer Kultur liegt in Europa etwa auf dem 50. Grad, steigt aber z. B. in Schlesien bis 52. Grad n. Br. hinauf; auch in Nordamerika gilt der 50. Grad als nördlichste Begrenzung der Rebzone. Was nicht hindert, daß unter sorgsamer Pflege Trauben noch viel nördlicher reifen, wie z. B. unter dem Einfluß des Golfstromes

Ägypten hat die Mumien gut,
Den Geist schlimm aufgehoben
Und sog des Palmsafts heil'ge Flut
Aus dicken Nilkanoben.
Auch dem Assyrer fiel's nicht ein
Getränk zu überwintern,
Verschimmelt stand sein Dattelwein
In Keilschriftthoncylindern.

Der Stoff des weisen Salomo
Kam nie zu feinem Hauche,
Denn sein Bouquet blieb immer roh
Im dunkeln Geisbockschlauche.
Erst als Phöniker Sand zu Glas
Umschmolzen in den Aschen,
Sah Israel . . zwar noch kein Faß,
Doch schon . . petschierte Flaschen.

Europa, sumpfig, feucht und leer,
Ließ wild die Rebe treiben.
Die Salamander drohten sehr
Den Menschen aufzureiben.



Abb. 8. Attisches Wassergefäß, tyrrhenische Amphora und apulischer Krater (Mischkrug).

noch unter 61. Grad n. Br. im Sognefjord Norwegens. Auch bei Thorn baute man im Mittelalter Wein. Als der Herzog Rudolf von Schwaben anno 1363 zu Marienburg Gast des Deutschen Ordens war, trank man wacker Thorner Gewächs, und der Herzog erklärte: „Der Trunk ist wie echtes Öl, davon einem die Schnauze anklebt." Jetzt keltert man ihn wenigstens nicht mehr — glücklicherweise!

Mein verstorbener Freund und Gönner, der berühmte Zuckerchemiker Professor Karl Scheibler, gewann aus seinem Garten mitten in Berlin zwar jährlich noch in den achtziger Jahren einige Flaschen „Eigengewächs" und setzte sie gern seinen Bekannten bei passender Gelegenheit vor. Aber er hatte als Menschenfreund dabei doch immer einen besseren Tropfen für uns in der Reserve. — — —

Der Erste, der im Urwald keck
Sich briet den Urstierschlegel,
Trug seinen Met als Handgepäck
In einem schmalen Legel.

Der Kelte, der auf Pfählen saß
Und niedrer Bildungsstufe,
Barg ein sehr zweifelhaftes Naß
In zweifelhafter Kufe.
In der Kimmerier Nebelgrau,
Bei Völkern rauh und zottig,
Kam auch kein großes Faß zum Bau,
Nur Bütte, Pott und Pottich.

Alt-Hellas fand die Faßform früh,
Doch nicht für Bacchos Wonnen;
Man pflag statt Weins Philosophie
In leeren hohlen Tonnen.
Das zweckbewußte Römertum
Bedurfte starker Labe:
Zum magnum vas vinarium
Schlich Plinius schon als Knabe.

Doch das antike vasum war
Von Thon und spitz nach unten,
Und auch vom cadus ist nicht klar,
Ob Reif er trug und Spunten.




Abb. 9. Kaiser Probus (Vorder- und Rückseite).
Im Königl. Münzkabinett zu Berlin.

Das echte Faß zeigt deutschen Schwung,
Es gingen die Germanen
Schon auf die Völkerwanderung
Mit Trinkglas, Faß und Hahnen.

Dietrich von Bern rief oftmals froh
Im Keller seines Schlosses:
„Thata liubo fat, thata mikilo!
Du liebes Faß, du großes!"
Und oft sah ihn der Goten Heer
Vergnügt dem Reichsschenk winken:
„Schafft eine Maß zu trinken her!
Skapia maziaia drinkan!"

Des Rotbarts Kaisermacht empfing
Den Reichstag gern beim Fasse
Und sang, wenn's auf die Neige ging,
In althochdeutschem Basse:
„Iz rinnit nich ein tropho mêr,
Der wîn ist vortgehupfit . .
Ou wê mîn grôzaz vaz stât lêr,
Sie hâ'nt mirz ûz gesupfit! . ."

Als edler Bildungsdurst die Welt
Erfüllt mit edlem Streben,
Rief mich ein Kurfürst und ein Held
Als Burgfaß hier ins Leben.
Noch steh' ich fest wo alles fiel,
Des Pfälzer Geists ein Funken:
Groß im Gedanken, flott im Stil,
Und gänzlich — leergetrunken.

O wär' ich voll heut', Mann und Glas
Füllt' ich mit Rheinweinmassen! . .
Doch weh und ach! . . dem Hauptwort „Faß"
Fehlt längst sein Zeitwort „fassen".
„Geleerter Größe" bricht der Mut
Zu bacchischem Gedichte . . .
. . . Ich bitt' nur um die Note „gut"
In „Sprache und Geschichte".

(V. v. Scheffel, „Das große Faß zu Heidelberg".)



Abb. 10. Bacchus mit Nymphen.
Gemälde von Cesar von Everdingen in der Dresdener Galerie.
(Photographieverlag von Franz Hanfstaengl in München.)



Abb. 11. Weinlese. Miniature aus einem spätmittelalterlichen Kalender.

Die Reben und ihre Feinde.

Die Wissenschaft von der Traube (griechisch Ampelos), die Ampelographie, kennt gegen 1500 Varietäten. Für uns kommen jedoch nur etwa 30 Rot- und 30 Weißweintrauben in Betracht. Ich glaube, auch das ist reichlich genug. Ich verzichte aber sogar darauf, sie alle aufzuzählen, greife vielmehr nur die allerwichtigsten heraus.

Rotweintrauben: 1. Der blaue Burgunder, auch Clävner oder Klebrot genannt. Die Traube aller besseren deutschen Rotweine; als Pineau noir in Burgund. 2. Die Cabernet-Traube in Bordeaux, daneben die Merlot, Malbec, Bouchet u. a. 3. Die Portugieser Traube, um Vöslau bevorzugt, hie und da auch am Rhein, zumeist an der Haardt, eingeführt. 4. Der blaue Sylvaner, beliebt am Bodensee. 5. Der blaue Wildbacher, hauptsächlich in Steiermark. 6. Der Kadarka im gelobten Lande Ungarn.

Zur Vermeidung eines merkwürdig weit verbreiteten Irrtums sei gleich hier eingeschaltet, daß der abgepreßte Saft aller Rotweintrauben (mit Ausnahme der sog. Färbertraube, Teinturier) an sich farblos ist. Der Farbstoff sitzt in den Schalen; um Rotwein zu erhalten, muß man daher den Most über den zerquetschten Beerenschalen stehen lassen, wobei der Farbstoff allmählich sanft ausgezogen wird.

Weißweintrauben: 1. Der weiße Rießling, die Perle aller Trauben, da nur er den blumigsten und harmonisch ausgebauten Wein gibt; die heut verbreitetste Traube am Rhein. 2. Der rote Traminer (Rheinpfalz). 3. Der weiße Traminer, viel in Böhmen gebaut. 4. Der Sylvaner, am Rhein, wo er ehedem stark herrschte, Österreicher genannt. 5. Der weiße Muskateller (Muskat Lunel, Frontignac). 6. Der Gutedel (Markgräfler). 7. Der Furmint (Mosler), der den Tokayer liefert. 8. Der Terlaner in Tirol. 9. Der Semillon und Sauvignon für weißen Bordeaux, Vins de Sauternes. 10. Der weiße Burgunder für Chablis. 11. Der Orleans, die frühere, jetzt vom Rießling mehr und mehr verdrängte Rheinweintraube.

Während unter der heißen Sonne des Südens auf die örtliche Lage der Weinberge weniger Rücksicht zu nehmen ist, bedarf diese in nördlicheren Gebieten sorgfältiger Erwägung: die Himmelsgegend, der Abfall der Hänge, die durchschnittliche Regenmenge, die Richtung der herrschenden Winde u. s. w. müssen berücksichtigt werden; selbst die Spiegelung größerer Wasserflächen (Rhein, Main, Bodensee) scheint eine ge-

wisse Rolle zu spielen. Ebenso bedeutungsvoll ist auch der Boden, in den wir die Rebe pflanzen; die edelsten Weine gedeihen auf ursprünglich vulkanischem Boden, verwittertem Basalt, im Thonschiefer, auf Sandsteinbergen, auf Kreide- und Muschelkalk; freilich wachsen auch anderswo, auch in angeschwemmtem Boden z. B. der Palus im Bordelais, treffliche Trauben, wenn dieser Boden nur genügend Kalk, Kali, Natron, Magnesia, Phosphorsäure, Eisen enthält, genügend Wärme und Feuchtigkeit, kurz alles, was zum Gedeihen der Rebe erforderlich ist, festzuhalten weiß.

Im glücklichen Süden liefert eine geeignete Rebsorte wohl auch ohne besondere Pflege reichere Erträge; der Weinbauer kann die Rebe dort — mehr oder minder — ihrer ursprünglichen Natur als Schlingpflanze überlassen, trotzdem er unstreitig bei sorgfältigerer Kultur bessere Resultate erzielt.

In nördlicheren Klimaten verlangt der Weinstock steter, achtsamster Pflege und Überwachung. Der Boden muß tief rajolt, sorgsam entwässert sein; der künstliche Rebschnitt, je nach Umständen in verschiedener Weise ausgeführt, kürzt die Wucherneigung der Pflanze und sucht ihre ganze Kraft zusammenzuhalten. Fast überall, wo höhere Kultur herrscht, wird heute der Weinstock am Pfahl oder doch wenigstens an anderen künstlichen Stützen, Spalieren, Rahmen, gezogen. Von allerhöchster Bedeutung ist auch die Düngung, die dem Boden die ihm entzogenen Bestandteile stetig wieder zuführen muß — ein Kapitel für sich, auf das hier nicht weiter eingegangen werden kann.

Zahlreich sind die Feinde des Rebstocks, der Traube, die der arme Winzer zu bekämpfen hat. Ganz abgesehen davon, daß er das ganze Jahr, mehr noch als jeder andere Landmann, von der Gunst und Ungunst der Witterung abhängt, von Frost, Regen, Nebel, Hagel, Dürre und zuviel Sonne zur unrechten Zeit, es bringen ihn nur allzu oft die Krankheiten und Schmarotzer der Rebe fast um jede Ernte, ja sie zerstören den Grundstock seines Vermögens. Bald ist es der böse Traubenpilz (Oidium Tuckeri), der seine kostbaren Hänge mit Schimmel überzieht; bald ist es der Springwurmwickler, der Heu- und Sauerwurm, bald sind es lustige Schnecken, Bienen, Ameisen, die sie überfallen.

Am gefährlichsten ist dem Weinbau aber in dem letzten halben Jahrhundert, etwa



Abb. 12. Weinlese.



Abb. 13. Der Winzer.

Aus Petrus de Crescentius „Buch der Landwirtschaft“. Ausgabe vom Jahre 1507.

seit 1863, die Reblaus (Phylloxera vastatrix) geworden, die ganze und vielfach die kostbarsten Distrikte Frankreichs, Österreich-Ungarns, Spaniens, Italiens u. s. w. an den Rand des Verderbens gebracht hat und keinen der europäischen Weinbaugebiete ganz verschonte. Es scheint freilich neuerdings erfreulicher Weise, als ob man endlich durch energisches Vorgehen, rücksichtslose Vernichtung der zuerst ergriffenen Anlagen, und darauf folgende Neuanpflanzung mit gesunden, besonders widerstandsfähigen amerikanischen Reben der vernichtenden Reblaus Herr zu werden verstünde. Aber schon meldet sich ein neuer, bisher unbekannter Feind in der Black-Rot, einer seit 1891 vielfach in französischen und besonders auch in algerischen Weingärten beobachteten Rebenseuche.

Des Winzers schwere Müh und harte Arbeit sind daher nur zu oft vergebens.

Wirklich glänzende Weinjahre, glänzend der Qualität und auch der Quantität nach, sind zudem wirklich leider sehr selten. Seit dem Jahre 1780 bis heute kann man deren in Deutschland, oder doch für die meisten Teile des weinbauenden Deutschlands ungefähr sechzehn zusammenrechnen: 1781, 1783, 1806, 1811, 1822, 1834, 1846, 1856, 1858, 1859, 1861, 1862, 1865, 1868, 1884, 1893. — In Frankreich werden etwa im gleichen Zeitraum als Hauptjahre, wiederum der Qualität und auch der Quantität nach, angesehen: 1811, 1819, 1833, 1837, 1841, 1844, 1847, 1848, 1858, 1864, 1865, 1868, 1869, 1870, 1874, 1875, 1877, 1888, 1889, 1893.

Was die letztvergangenen Jahre des lobesamen neunzehnten Jahrhunderts versprochen und was sie gehalten haben, davon bei den verschiedenen Weindistrikten später.





Abb. 14 u. 15. Winzer (Seitenansichten). Figuren im Germanischen National-Museum zu Nürnberg.



Abb. 16. Frühstückstisch. Stillleben von Willem Klaasz Heda in der Dresdener Galerie.

Von der Traube bis zum Glase.

Liebesfrühlingssonnenschein
Freuet Jung und Alte.
Junge Rebe, alter Wein,
Daß Euch Gott erhalte! (v. Miris.)

Der Blütenstand der Rebe — der „Geschein", wie ihn der Winzer nennt —, wird im Laufe des Sommers zur Traube, die im Herbst reift.

Wenn die Rebe blüht, erzählt Dr. Julius Stinde in seiner liebenswürdigen Art, steigt Karl der Große aus dem Grabe und wandelt segenspendend durch die Weingärten. So sagen die Leute. Gesehen hat ihn noch niemand, aber wahr ist es doch. Denn als er noch lebte, sorgte er durch weise Gesetze auch für den Weinbau, und wenn auch die Pergamente, darauf jene geschrieben, vermoderten, der Segen ist aber lebendig geblieben.

Langsam wächst die Beere.

Anfangs enthält sie nur recht wenig Zucker; erst wenn sie beginnt, sich zu färben und dann weich zu werden, sammelt sie fleißiger ein.

Ohne Sonne kein Wein. Wer aber denkt, der Zucker bildet sich in der Traube, der irrt; auch die Winzer irrten, wenn sie früher die Blätter vom Rebstock pflückten, damit die Sonnenstrahlen zur Traube gelangen konnten und recht vielen Zucker kochten. Nicht die Beeren sind die Zuckersieder des Stockes, sondern gerade — die grünen Blätter. Die atmen die Kohlensäure der Luft durch Hunderttausende von Spaltöffnungen ein, aus dem Boden saugt die Wurzel Wasser und Mineralstoffe, die zusammen in feinen Kanälen hinaufsteigen bis in die letzte Blattspitze. Und auch Stickstoffverbindungen nimmt der Rebstock zu sich. Dies alles miteinander bescheint die Sonne, deren geheimnisvolle Lichtwellen in die Blattzellen dringen und dort zu chemischer Arbeit werden, die mehr Kunststücke zu wege bringt, als alle gelehrten Chemieprofessoren des Erdballs. Was die chemischen Laboratorien der Weinblätter fabrizieren, das sammelt die schwellende, reifende Beere.

Zunächst den Zucker.

Wie viel Zucker die Beere enthält, das hängt von der Traubensorte ab, von dem Reifegrade, der durch Klima, Witterung, Gesundheit der Weinstöcke, Bearbeitung und andere Umstände bedingt wird. Mei-



Abb. 17. Kelterei.
Miniature aus einem spätmittelalterlichen Kalender.

hindert das ungleichmäßige Lesen und das Ernten der nicht fertigen Trauben, sintemal schlechter Wein aus einem guten Orte den ganzen Ort in Verruf zu bringen vermag.

Aber die Reife der Traube thut es nicht allein, es muß, wenigstens bei edlen Weinen, auch die Edelfäule dabei sein. Die Edelfäule wird durch einen Schimmelpilz hervorgerufen, der am besten gedeiht, wo während der Nacht und des Morgens feuchte Nebel die vollreifen Trauben einhüllen und wo am Tage die Sonne wärmt. Dann färben sich die Beeren braun, der Schimmelpilz zerstört Säuren und Gerbstoff, er erzeugt Verbindungen, aus denen später das Bouquet, der Duft des Weins entsteht.

Freilich eignen sich nicht alle Trauben dazu, bis zur Edelfäule zu gelangen; aber wo dies der Fall ist, wie vor allem beim Rießling unseres Rheingaus, dann beim Traminer, dem Gutedel, dem Malvasier, dem Furmint, teilweise auch beim Carbenet, Sémillon und Sauvignon 2c., verdanken wir der Edelfäule die feinsten Weine, die „Auslesen" des Rheins, die Hochgewächse Bordeaux' und Ungarns.

Dichter haben die Weinlese besungen, Maler sie als ein fröhliches, sonniges Fest für jung und alt geschildert. In Wirklichkeit ist sie ein ernstes, mühevolles Geschäft — und wenigstens bei uns am Rhein, wo die Edelfäule erst spät einzutreten pflegt, oft ein recht frostiges dazu. Wie sorgfältig die Lese ausgeführt werden muß, mag die Thatsache illustrieren, daß etwa 800—900 Beeren eine Flasche Wein ergeben, daß also jeder Beerenverlust, zumal bei edlen Sorten, eine große Rolle spielt.

stens beträgt der Zucker im Safte gut gereifter Trauben 17 bis 25 Hundertteile.

Neben dem Zucker enthält der Traubensaft noch Schleimstoffe, Eiweißstoffe — mehr als dreißig verschiedene chemische Verbindungen sind vorläufig darin nachgewiesen — und Säuren: Weinsäure, Apfelsäure, Gerbsäure, Traubensäure, Oxalsäure, Glycocolsäure und Bernsteinsäure. Mit der zunehmenden Reife der Trauben verringert sich ihr Gehalt an Apfel- und Gerbsäure, die Weinsäure dagegen, die in keinen anderen Obstfrüchten gefunden wird, nimmt bis zum Momente des Weichwerdens zu. Dann aber wandert Kali in die Beere, und es bildet sich der milde Weinstein. In ganz reifen Trauben, die, wie der Rheinländer sagt, „der Fuchs geleckt hat", ist in der Regel gar keine freie Weinsäure mehr vorhanden. Nun ist die Traube genußfähig, ist süß, gewürzig, mild, weich.

In wohlgeordneten Gemarkungen wird dem Winzer, sobald die Traubenreife beginnt, das Betreten seines eigenen Weinbergs von obrigkeitswegen verboten, und erst an dem Tage, auf den der Beginn der Lese festgesetzt worden ist, darf er hineingehen und ernten. Dies Verbot ver-

Aber das Herz des Winzers ist, sobald die Ernte all seinen Hoffnungen einmal wirklich zu entsprechen scheint, doch fröhlich und guter Dinge, wenn er auf seine gefüllten Kübel, Bütten, Kufen schaut und auf die Traubenmühle, die die reifen Beeren zermalmt, auf den Kelter, in dem sie dann ausgepreßt werden — auf die Gärfässer, wenn die Mostwage in ihnen einen hohen Zuckergehalt anzeigt.

Bis sie kaum noch feucht sich anfühlen, so trocken werden die Beerenhülsen gepreßt und heißen dann Trester. Den Saft aber, den Most, den nennen die Winzer Brühe. Und er ist auch eine Brühe, eine trübe, für zart veranlagte Gemüter eine grauliche, allein schon, wenn sie bedenken, daß manch Spinnlein und Käferlein mit zermalmt wurde. Aber das schadet nichts — es gärt wohl alles Üble heraus. Aus dem Most wird Wein, heller, klarer, blanker.

Sich selbst überlassen — ich folge weiter der anschaulichen Schilderung von Dr. Julius Stinde — beginnt der Most sich zusehends zu verändern. Er wird trüber, kleine Bläschen, gefüllt mit Kohlensäure, steigen auf, er zeigt erhöhte Wärme und verbreitet später nach der Gärung lieblichen Geruch, einen blumigen, weinigen Duft. Nach gärendem Weine riecht jeder Weinort im Spätherbst; jede Gasse, auf die ein Kellerloch mündet, verrät dem Wanderer, daß das Weinwerden im Gange ist, und wem gerade Gesang gegeben, der gibt der frohen Hoffnung auf gut Getränk, von der das Herz voll ist, lauthallenden Ausdruck. Gesang und Weinduft prägen sich unvergeßlich jedem ein, der Herbstgast am Rhein war oder wo sonst im Deutschen Reich die Rebe gedeiht. Es ist überall dasselbe Jubilieren. — Nach und nach wird der Most weiß-gelb; er ist trübe, noch etwas süß und perlt im Glase. Dann wird er Federweißer genannt und mit Behagen getrunken. Er schmeckt für Viele wonnig, hat ein eigentümliches Aroma, und seine Kohlensäure kitzelt Zunge und Gaumen. Aber schon ist er nicht mehr harmlos, wie der frische Most, sondern in ihm ist bereits etwas Berauschendes, und wer sich nicht mit dem Federweißen auskennt, wer meint, das süße Zeug wäre eine matte Limonade, der irrt. Der Federweiße wirkt nicht gleich wie ein starker Wein, sondern nach und nach, aber



Abb. 18. Rheinische Winzer und Winzerinnen bei der Lese.

dann gründlich; er führt selbst trunkgewohnte Landeskinder ins Reich der Schatten, weil sie des jungen Trankes in Unmaß genossen.

Die Trübung des Mostes rührt von der Hefe her, die sich in ihm mit rasender Fruchtbarkeit vermehrt.

Früher hielt man die Hefe für ausgeschiedene Unreinigkeit. Dann wurde sie als etwas Wachsendes erkannt; Pasteur aber erklärte 1872, die Hefe sei ein niederer Pilz, der dem Gärmaterial, dem Zucker, Sauerstoff entzöge, den er zu seinem Leben gebraucht. Die Zersetzung höherer organischer Verbindungen in chemisch niedrigere, das eben sei die Gärung.

In der That zersetzt die Hefe den Zucker, und zwar der Hauptsache nach in Alkohol und Kohlensäure. Außerdem zehrt sie noch von den übrigen Bestandteilen des Mostes, von den Eiweißstoffen, von den Mineralsalzen &c.; ihr eigentliches Lebenselement ist jedoch der Zucker. Der Alkohol aber, den sie erzeugt, ist Gift für die Hefe. Entsteht hinreichend davon, dann geht sie zu Grunde. Deshalb bleibt ein sehr zuckerhaltiger Most als Süßwein zurück, wenn die Hefe in ihrem eigenen Alkohol verkommen mußte, bevor sie mit ihren Nachkommen sämtlichen Zucker zu zersetzen — aufzufressen — vermochte. Man kann sagen, so wunderlich es klingt, Wein sei von Hefenpilzen durchgegraster Traubensaft mit Hautgout von der Edelfäule.

Die Ausscheidungen der Hefenzellen enthalten Duftstoffe, und da es verschiedene Arten von Hefen gibt, so erzeugt jede Art auch den ihr zukömmlichen Duft. Wie jede Rosenspecies ihren eigenen, wohl unterscheidbaren Duft bildet, so auch jede Hefenart. Bierhefe gibt ein abscheuliches plumpes Getränk, dagegen ist der Saccharomyces ellipsoideus der wahre Weinpilz, aber auch er hat so viele Unterarten, daß das Auge sie nicht durch das beste Mikroskop erkennt, sondern erst die Zunge des Weinkundigen an des Pilzes Werken, den fertigen Weinen.

In jedem Weinberg wohnen Hefenpilze, die sich den Rebstöcken angepaßt haben, die auf den Trauben gedeihen und eine Eigenart gewonnen haben, die dem Weine nachher seine Art verleiht. Darum gibt es so viel verschiedene Weine, weil die Flora der Hefenpilze eine so unendlich mannigfaltige



Abb. 19. Das Abladen und Messen des Weins.



Abb. 20. Kelter alter Art (vom Jahre 1650).

ist. Und nicht allein die Hefen sind es, sondern Bazillen und Kleinwesen von dieser und jener Gattung, die bei der Gärung Einfluß auf die Güte des Weines haben. Etliche Bazillen machen den Wein sogar krank, machen ihn zäh oder lang, oder bitter, oder braunfarbig (rahnig), oder milchsäurekratzig (zickend), oder essigstichig, oder, wie der Winzer sagt, mäusernd.

Um sicher zu gehen, setzt man neuzeitlich dem Moste Reinkulturen von vorzüglicher Weinhefe zu, womit außerordentlich gute Erfolge erzielt wurden, namentlich bei Mosten von unberühmten Lagen, die selbst in besten Jahren nur geringe Qualität liefern. Da gewinnt der Wein durch die Edelhefe Rasse, d. h. er wird reiner im Geschmack und frei von den Untugenden, die ihm die Wildhefen und Ungärbazillen sonst anhängen. Nie aber ist es möglich, durch Edelhefe aus geringem Most einen Edelwein zu erzielen: die Vasallen bleiben Vasallen, wenn auch leidlich anständig hergerichtete, und die Könige der Weine, die von den allerersten Lagen, bleiben, was sie sind, unnachahmbare Gaben der Natur.

Leider sind der ersten und allerersten Lagen nur wenige; es gibt nur einen Steinberg, einen Johannisberg, nur ein Rüdesheim, einen Rauenthaler, einen Markobrunner und Gräfenberger; dagegen fehlt es nicht an den sogenannten Schattenseiten, an Lagen, wo die Rebe wohl gedeiht, ihr Wein aber nicht sehr erfreut, zumal wenn die Sonne streikte und der Herbst kühl war. Solch ‚Sauracher‘, ‚Dreimännerwein‘ (weil zwei den Trinker halten müssen, damit er nicht vor Entsetzen hinfällt), ‚Rachenputzer‘, ‚Katzenwein‘ (weil dem Trinker zu Mute ist, als hätte er eine Katze verschluckt, die nun wieder am Schwanze aus ihm herausgezogen würde), ‚Strumpfwein‘ (weil seine Säure Löcher in den Strümpfen zusammenziehen könnte) — solch Säuerling bekommt auch nicht gut, obgleich er ein reines Naturprodukt ist.

Derartige Weine mundgerecht zu machen, ist man bemüht gewesen, so lange es ‚Krätzer‘ gegeben hat, und die Zunft der fröhlichen Weinfälscher ist ebenso alt wie traurige Ergebnisse unfreundlicher Herbste. Leider nahmen die Pantscher und Mantscher in ihrer Sündhaftigkeit und Unwissenheit gar oft schädliche Dinge zum Abstumpfen der



Abb. 21. Hydraulische Kelter (moderner Betrieb).

Säure, wie Bleizucker und derlei, und die edle Kunst wurde so arg betrieben, daß die Gesetzgebung sich gezwungen sah, den Weinkünstlern auf die Finger zu klopfen. Aus dem Publikum, zumal dem an Sachkenntnis nicht leidenden, ertönte dann das Feldgeschrei: „Wir wollen nur reinen Naturwein!", als wenn der Wein überhaupt an sich ein reines Naturerzeugnis wäre und nicht doch auch das Produkt der menschlichen Thätigkeit, der Kellerwirtschaft. Es gibt keinen Wein von der Traube, wie etwa Milch von der Kuh, sondern der vergorene Most muß fast stets eine Reihe von Behandlungen durchmachen, ehe er in die Flasche gefüllt werden kann. Wenn ein Wein aus eigener Natur kurz nach der ersten Gärung krank wird: ich möchte den Naturschwärmer sehen, der ihn tränke, so nicht der brave Küfer ihn nach übernommenen Regeln dokterte und trinkbar machte.

An den Weinen resp. Mosten der hervorragenden Lagen rührt — Gottlob! — kein Mensch, die kleinen Moste der kleinen Lagen, der Schattenseiten, bedürfen jedoch nun einmal in ungünstigen Jahren der Nachhilfe. Hat die Sonne nicht genug Zucker im Weinstock erzeugt, so entstand doch von süßem Hefenpilzfutter genug im Zuckerrohr und in der Zuckerrübe, und von diesem Zucker muß dem armen Traubensaft soviel zugesetzt werden, daß er reicher wird. Und ist zu viel Säure darin, so kann sie nach Petiots oder besser nach Galls Verfahren durch Zucker- und, darf ich's sagen?, Wasserzusatz herabgedrückt werden. Es muß aber wissenschaftlich mit diesem Zuckerzusatz zum Most vorgegangen werden, dann geschieht nichts anderes, als was die Natur gethan hätte, wenn das Wetter günstiger gewesen wäre. Viele naive Leute meinen, das Zuckern des Weins bestände darin, daß schlechte Menschen zu einem abscheulichen Krätzer Zucker rührten und sothane Mischung in gleißend beklebten Flaschen zu stark erhöhtem Preise an gute, wenn auch durstige Mitmenschen verkauften — dem ist aber nicht so. Vor der Gärung geschieht der genau berechnete Zuckerzusatz, mit dem nachgeholt wird, was die Traube ver-

säumte. — Verfehmt aber ist vor allem das Aufgießen von Zuckerwasser auf die ausgepreßten Beeren, der sog. Trebern- oder Tresterwein; verfehmt ist der Zusatz von Borsäure, Glycerin, Gummi, Salicylsäure, Teerfarbstoffen und anderem lieblichen chemischen Schmutz.

Der Zuckerzusatz nach Gall ist also jetzt gesetzlich gestattet, gleich dem Verschnitt von gleichem mit gleichem oder besserem Wein, und das mit Recht — weil es nicht anders geht, was auch die Schwärmer für „Naturwein“ sagen mögen.

Vor der Einführung des rationellen, wissenschaftlich begründeten Zuckerns hielten sich kleine dünne Weine meist nur dann klar, wenn sie stark geschwefelt wurden. Das geschieht nicht mehr. Der kräftigere Wein aus dem gezuckerten Moste hält sich und bedarf nur der Pasteurisierung (Erwärmung auf 60 Grad Celsius) oder des Filtrierens, um blank zu bleiben. Jene kleinen Weine sind als Bowlenweine beliebt, sind sie aber mit schwefliger Säure geladen, so verursachen sie die miserabelsten Kopfschmerzen, und wenn es Bowlenverweigerer gibt, so wurden sie es durch frühere Erfahrung mit den sog. kleinen Naturweinen. Man kann jetzt meist ohne Bedauern ruhig Bowle trinken, denn das Natur-Zuckerverfahren hat die Unnatur des Weinschwefelns vertrieben. —

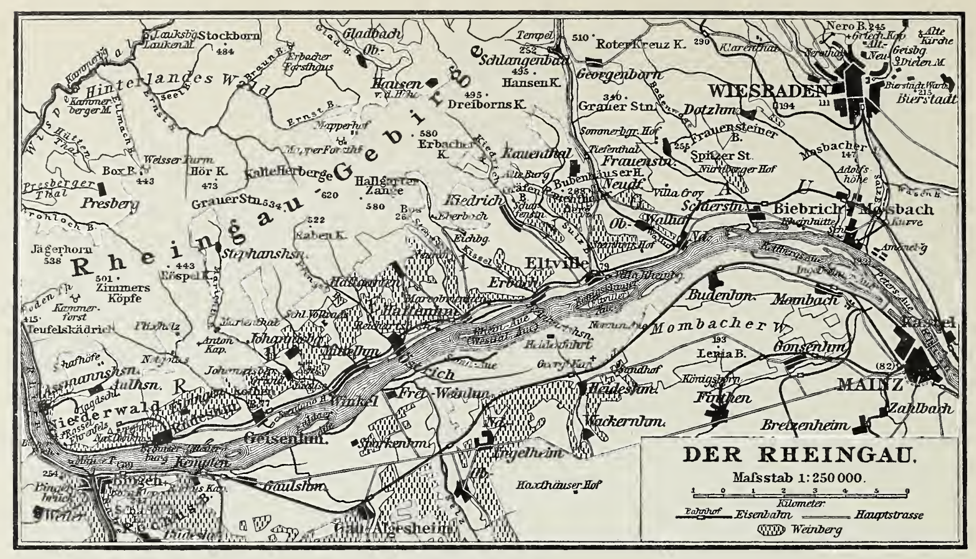
Es währt lange, bevor der Wein so weit vergoren ist, daß er auf die Flasche kommen kann. Darüber vergehen bei großen Weinen Jahre. In der Regel — insoweit man hier von Regeln überhaupt sprechen kann — erreicht Rotwein in zwei bis drei Jahren, edler Rheinwein in vier bis acht Jahren seine Flaschenreife. Zieht man ihn zu früh ab, so trübt er sich in der Flasche und verändert sich ungünstig. Darum muß der Kellermeister den Wein pflegen, d. h. abziehen vom Bodensatz, schönen, auffüllen, wenn's nötig wird, verschneiden, für richtige Temperatur sorgen, ihn behüten vor Essigbakterien, vor Kahm und allerlei Fährlichkeiten.

Auf der Flasche arbeitet der Wein an seiner Vervollkommnung weiter, bis er den Höhepunkt seiner Tugenden erreicht hat. Und wer ihn dann trinkt, der preist ihn als Gottesgabe, gegeben, des Menschen Herz zu erfreuen.

„Ich habe getrunken, nun trink' ich erst gern!
Der Wein, er erhöht uns, er macht uns zum Herrn
Und löset die sklavischen Zungen!
Ja, schonet nur nicht das erquickende Naß,
Denn schwindet der älteste Wein aus dem Faß,
So altern dagegen die Jungen!“ (Goethe.)



Abb. 22. Der Kellermeister.
Aus Petrus de Crescentius'
„Buch der Landwirtschaft“ vom Jahre 1507.



Der Rheingau.

Die hochedlen Herren vom Rhein und ihr Gefolge.

Vinum Rhenense est decus et gloria mensae!
(Rheinwein ist des Tisches Zierde und Ruhm.)

Sie zählen von alters her zur höchsten Aristokratie, die hochedlen Herren vom Rhein, von denen ich erzählen will. Es ist ein uraltes Geschlecht vom Stamme derer von Rießling; wie lange sie schon am sonnigen Rheinufer sitzen, das weiß ich nicht genau, denn auch die gelehrtesten Chronisten, aus denen ich es abschreiben könnte, sind sich darüber nicht recht einig. Sicher ist nur, daß die edlen Herren schon zu Zeiten Karls des Großen am Rhein sich seßhaft gemacht hatten und weithin angesehen und beliebt waren. Man darf sogar sagen, sie hatten, sie haben und werden nie Feinde haben; selbst die rotesten Demokraten wußten und wissen sie zu schätzen trotz ihres alten und untadelhaften Adels.

„Am Rhein weht Odem lebensprühend,
Dort tönen Lieder jugendglühend
Und Weinesdüfte wonnig quellen
Weit auf des schönsten Stromes Wellen.
Wie Stern an Stern, so reiht sich dort
An Hügelketten Ort an Ort,
In jedem Ort ein neuer Wein,
Hier goldig, dort im Purpurschein;
Man wandert aus, man wandert ein,
Man glaubt im Himmel gar zu sein!"
(O. Roquette.)

Wie das so mit uralten Geschlechtern geht, ist die Sippe im Lauf der Jahrhunderte schier riesengroß geworden; wenn sie ab und zu an einem Familientage zusammenkommen — man sagt, im altehrwürdigen Ratskeller zu Bremen fänden dann und wann solche Tagungen statt — stellen sich Vettern und Basen ein vom ganzen Rheinlauf, von Basel bis zum Siebengebirge. Sie alle sind ungemein stolz auf die Zugehörigkeit zur alten Sippschaft, und sie beanspruchen alle ihren Teil von dem jährlichen Segen Kaiser Karls, von dem schon oben die Rede war —

„Bei Rüdesheim, da funkelt der Mond ins Wasser hinein
Und baut eine goldne Brücke wohl über'n grünen Rhein;
Der Kaiser geht hinüber und schreitet langsam fort
Und segnet längs dem Strome die Reben an jedem Ort."

Das hat ihnen Emanuel Geibel ausdrücklich bestätigt, und es ist ganz unleugbar, daß er einiges von der Genealogie dieser Sippe verstand.

Bei allem schuldigen Respekt vor den



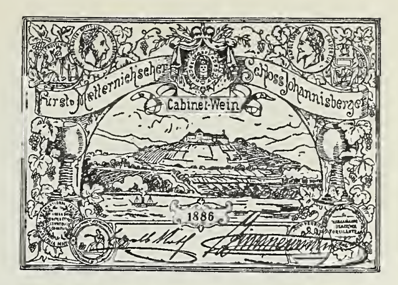


Abb. 23. Originaletikette des 84er und 86er Schloß Johannisberger.

edlen Herren muß man aber doch zugeben, daß sie nur zum kleinen Teil wirklich zum hohen Adel gehören; es gibt in dem Geschlecht fürstliche Häuser, erlauchte gräfliche Zweige, freiherrliche Zweiglein und einfache Herren von „von“; es gibt leider sogar auch — wer wollte es leugnen — eine gar nicht so kleine Anzahl abgefallener Glieder, bitterböser Gesellen. Das Volk am Rhein kennt diese schlimmen Ritter von der traurigen Gestalt sehr wohl. „Rambaß“ oder Flöhpeter, Saurach oder Rachenputzer, auch Flickschneider nennt es sie, und, wenn sie gar zu arg sich mausig machen, ingrimmig gar: Garibaldi.

Ich aber habe es hier zunächst nur mit dem wirklichen hohen Adel zu thun: mit den edelsten Gewächsen, den Hochgewächsen des Rheingaues selbst.

Groß ist das Areal nicht, auf dem sie gedeihen. Die ganze Weinbaufläche des Rheingaues — des kleinen Gebiets am rechten Rheinufer von Biebrich bis höchstens Caub — ist kleiner als so manches ostelbische Rittergut; sie umfaßt nur 1783 Hektar, etwa 7130 Morgen. Aber auf diesem Areal liegt Schloß Johannisberg, liegt der Steinberg, liegt Schloß Vollrads, liegen, um nur die ersten Namen zu nennen, die köstlichen Gemarkungen von Erbach mit dem Markobrunn, von Rauenthal, von Gräfenberg (Gem. Kiedrich), von Eltville mit dem Sonnenberg, von Rüdesheim, von Geisenheim, von Aßmannshausen!



Abb. 24. Schloß Johannisberg.



Die Kelterei. Eingang. Kapitelsaal.

Abb. 25. Kloster Eberbach:

„Bekränzt mit Laub den lieben vollen Becher,
Und trinkt ihn fröhlich leer.
In ganz Europa, Ihr Herren Zecher,
Ist solch ein Wein nicht mehr!

Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsre Reben:
Gesegnet sei der Rhein!
Da wachsen sie am Ufer hin und geben
Uns diesen Labewein!"

(Matth. Claudius. 1775.)

Um die Herrscherkrone streiten sich die hochedlen Herren von Schloß Johannisberg und von Steinberg. Mir scheint es vergebliche Mühe, den Streit der hohen Herren entscheiden zu wollen. Ich wage nicht einmal zu behaupten, daß diejenigen Recht haben, die da sagen, der Johannisberger sei mehr ausgezeichnet durch die Feinheit seines Bouquets, der Steinberger aber übertreffe ihn in guten Jahren an Feuer, Süße und Fülle. Mit solchen Schlagworten ist wenig oder nichts bewiesen. Genug, daß jeder von ihnen einzig in seiner Art und unübertrefflich ist. Fein, feurig und bouquetreich, wie kein anderer Rebensaft auf der ganzen Erde.

Einer der besten Kenner, der Landes=



Abb. 26. Siegel- und Stöpselbrand der Fürstl. Metternichschen Verwaltung.

Ökonomierat und Direktor der Königlich preußischen Domänen, Weingüter und Kellereien A. Czéh, definiert den Charakter beider allerhöchsten Herrschaften wie folgt: „Der Johannisberger hat viel und feine Blume, welche im Alter an brennenden edlen Siegellack erinnert. Sehr elegante, dünne, trockene Art. Die Auslesen haben viel Süße und Geist. Der Steinberger hat Fliederduft, der bei zunehmendem Alter an den Geruch von Feuersteinfunken erinnert. Sehr energischer, geistiger Wein mit viel Noblesse. In Hauptjahren übertreffen die Auslesen an Süße, Kraft und Gewürz alle übrigen Weine des Rheingaus."

Wer vermöchte es freilich überhaupt, den ganzen sieghaften Reiz, der von einer Flasche edlen Rheinweins ausgeht, in Worten genau zu definieren; der Dichter darf ihn besingen, der Kenner soll ihn trinkend preisen — alles übrige ist meist von Überfluß. Scheut doch selbst der alles ergründende Herr Chemiker noch immer vor der letzten Lösung des Rätsels zurück, was alles denn eigentlich das Bouquet des Weins bedingt, weiß doch auch er trotz aller gesteigerter Erkenntnis noch nicht genau, wie die köstliche Blume, der Heimatsschein des Weins, entsteht, woraus sie sich zusammensetzt. Jetzt hat man ja zwar gefunden, daß auch für die Blume allerkleinste Lebewesen mitsprechen, die schon auf der Rebe wohnen und später die Gärungserzeuger im Most sind — das ist aber wohl nur ein Schritt vorwärts. Und dem ist auch ganz gut so; denn wenn man einmal erst weiß, wie der unvergleichliche Bouquetreichtum gerade der Rheinweine im einzelnen zu stande kommt, dann ist's bis zur Nachahmung auch nur ein Schritt. So gut aber, wie die Gabe von Mutter Natur, wird trotz aller chemischen Wissenschaft das Kunstprodukt wahrlich nimmer werden. —

Hoch ragt über den Rheingau das Schloß Johannisberg auf seinem mit Reben bedeckten Vorberg, in einer knappen halben Stunde von Geisenheim zu erreichen. Unschön ist der mächtige Bau, aber wunderbar ist seine Lage; nicht nur wegen des freien weiten Blickes über die grünen Rebengelände und den schimmernden Strom, sondern gerade auch als Weingut. Hier vereinigt sich alles das, was das Rheinland zum ersten Weinland Europas gemacht hat. Der eisenhaltige Thonboden, der Schutz durch die rückwärtigen Höhenzüge des Taunus, die Feuchtigkeit der Atmosphäre und jene eigentümliche, die Sonnenstrahlen reflektierende Kraft, die man sicher nicht mit Unrecht dem breiten Spiegel des Rheinstromes zumißt.

Ein kluger Kirchenfürst war es, Herr Ruthard, Erzbischof von Mainz, der 1106 dort oben auf der damals öden kahlen Höhe Benediktiner ansiedelte. Als sich dann sein Schwager, der Rheingraf Richolf, von einer Kreuzfahrt heimgekehrt, einige kleine antisemitische Scherze im goldenen Mainz zu schulden kommen ließ, und als sich die Juden, als des Kaisers allezeit getreue



Abb. 27. Landes-Ökonomierat A. Czéh.



Abb. 28. Hattenheim.

Kammerknechte, über den losen Grafen beschwerten, schenkte er zur Buße den Mönchen auf dem Bischofsberge — so hieß bisher der Klosterhügel — große Ländereien; und weil die Greuelthaten an den kaiserlichen Schutzjuden gerade am Johannistag geschehen waren, so wurde auf sein Begehr der Name des Klosters in Johannisberg umgetauft.

Die frommen Mönche aber wurden bald die trefflichsten Winzer und Kellermeister weit und breit. Mit der Zeit, so sagt man ihnen freilich nach, seien sie auch etwas lockere Gesellen geworden, und schließlich sei es ganz gut gewesen, daß anno 1716 das Kloster, das schon im dreißigjährigen Kriege zerstört worden war, aufgelöst wurde. Der Berg mit seinen Wunderreben ging in den Besitz des Fürstabtes von Fulda über und verblieb diesem, bis 1801 im Luneviller Frieden das Hochstift Fulda säkularisiert wurde und dem Prinzen von Oranien als Entschädigung für seine holländische Erbstatthalterei zufiel. Die Freude dieses Prinzen auf den wohlassortierten Keller aber erlitt eine arge Enttäuschung, denn der Fürstabt hatte gerade noch rechtzeitig seine Schätze an den Mainzer Weinhändler Hergen verkauft, im Durchschnitt das Stück zu 1200 Gulden.

Lange erfreute sich der Oranier überhaupt der herrlichen Besitzung nicht, denn als der Rheinbund gestiftet wurde, legte zunächst der Herzog von Nassau die Hand

auf Johannisberg, bis dann ein Stärkerer kam. Napoleon nämlich höchstselbst, der die Domäne seinem Marschall, dem Herzog von Valmy, ursprünglich ein deutscher Bauernsohn, aus Wolfsbuchweiler an der Tauber gebürtig und Kellermann geheißen, als Dotation für geleistete Kriegsdienste verehrte. Von geradezu erschütternder Naivität — richtiger vielleicht Unverschämtheit — ist das Schreiben, mittelst dessen Marschall Kellermann dem Herzog von Nassau diese Thatsache anzeigte: „Gnädiger Herr," so schrieb er, „ich habe die Ehre, Sie zu benachrichtigen, daß der Kaiser mir den Johannisberg geschenkt hat samt allem Zubehör. Die Gnade meines Souveräns ist für mich um so wertvoller, als sie mich in den Stand setzt, Ihnen öfters meine Aufwartung zu machen!"

Die Befreiungskriege machten der Kellermannschen Herrschaft ein Ende; vorher aber hatte der von der „fortune", wie man ehedem sagte, emporgetragene Bauernsohn auch hier noch das besondere Glück, als der Besitzer von Johannisberg das ausgezeichnetste Weinjahr des Jahrhunderts zu erleben, das Kometenjahr 1811. Das war ein Jahr, von dem man heute noch am Rhein erzählt wie von einer Wundermär.

Auf der Domäne Johannisberg wuchsen 50 Stück, und weil wohl dem Marschall Kellermann die politischen Zeitläufte schon nicht recht geheuer vorkamen, verkaufte er sie im voraus an den Weinhändler Mumm für die Kleinigkeit von 32 000 Gulden; dieser aber versteigerte später das beste Stück — ein Stück faßt ungefähr 1200 Liter — für 12 000 Gulden. Die Weindynastie Mumm konnte mit dem Geschäft zufrieden sein.

Man sagt, Gneisenau hätte den lebhaften Wunsch gehabt, Johannisberg als Dotation zu erhalten; jedenfalls kam es anders. Gegen Ende 1813 ergriff ein kleiner Trupp Österreicher Besitz von dem Schloß und blieb daselbst; als dann 1815 die große Wiederverteilung deutschen Bodens vor sich ging, nahm der Kaiser von Österreich auf Grund eines etwas unklaren Paragraphen der Wiener Kongreßakte — wer sich dafür interessiert, mag den Paragraphen 51 nachlesen — Johannisberg unwidersprochen für sich in Anspruch und gab ihn dem Fürsten Metternich zum Lehen, „für die männliche und, nach deren Absterben, für die weibliche Descendenz in direkter Linie nach dem Rechte der Erstgeburt". Wenig bekannt aber dürfte sein, wie das Haus Österreich sich nicht nur ausbedang, daß das Gut unter der Oberherrlichkeit seiner Krone verbleiben, daß vielmehr der jeweilige Besitzer auch alljährlich den zehnten Teil des Weinertrages in Natur an die



Abb. 29. Schloß Vollrads.

Krone zu entrichten hat. Übrigens hat denn auch die Metternichsche Verwaltung auf Schloß Johannisberg, auf eine Art von Souveränität pochend, einen jahrzehntelangen Krieg mit Nassau geführt und sich erst, irre ich nicht, von 1851 an zur Zahlung von Staatssteuern bequemt.

Aber für die Pflege der Reben und der Kellereien hat sie mustergültig gesorgt, die teuerste 1880er „mit lila Lack" und 1886er „mit himmelblauem Lack" kosten je 20 Mark an Ort und Stelle. Was wunder, daß ältere Jahrgänge, die heute nur in wenigen Händen sind, mit 40 bis 70 Mark die Flasche bezahlt werden — der Wein von 1893 aber gar mit 80 Mark!

Schloß Johannisberg verfügt über etwa 25,93 Hektar Weinberge, und es produzierte



Teil vom alten Rüdesheim.

Niederwalddenkmal. Aus den Kellereien von Joh. Bapt. Sturm.

Abb. 30. Rüdesheim.

ja sie ist dadurch, daß sie ihre Edelweine zuerst in Originalfüllungen abgab, bahnbrechend für den Betrieb auf den anderen großen Weingütern des Rheingaus geworden. Es sind kostbare Tröpflein, jene Kabinettsweine aus den Metternichschen Kellereien. Vor mir liegt der Preiscourant für den Flaschenverkauf vom Jahre 1894; er enthält nur Weine aus den Jahren 1880 bis 1889, und die billigste Flasche 1889er „mit braunem Lack" stellt sich auf 4,50 Mark, im Durchschnitt von vierzig Jahren jährlich ungefähr fünfunddreißig Stück Wein. Davon geht zunächst der Zehnte an den kaiserlichen Hof ab; das alleredelste Gewächs reserviert der Fürst für den flaschenweisen Verkauf als Kabinettswein. Der größte Teil wird in öffentlicher Auktion verkauft.

Übrigens ist Fürst Metternich denn doch nicht der Alleinherrscher von Johannisberg. Im ziemlich weiten Umkreis um den Schloß-



Rembrandt und seine Frau.
Selbstbildnis in der Königl. Gemäldegalerie zu Dresden.



berg finden sich auch andere Rebenhänge, die gar vorzügliche Tropfen liefern. Neben dem „Dorf Johannisberg“, dessen Weinberge sich in verschiedenen Händen (von Mumm, Frankfurt a. M.; Konsul Bauer, Moskau; Joh. Klein, Johannisberg) befinden, ist da vor allem auch der Wein von der „Klause“, einem flachliegenden Weingarten zwischen Geisenheim und dem Schloß, zu nennen, von dem der lobesame Klaus-Johannisberger herstammt. Den größeren Teil der Weinberge von der Klause besitzt Weinhändler Joh. Klein in Johannisberg. Ist der Schloßwein der König, so sind die übrigen Johannisberger mindestens nicht geringe Vasallen. —







Abb. 31. Originaletikette des 1889er Steinberger. Aus der Preußischen Domänenkellerei. Brand auf dem Stöpsel und Siegelabdruck auf der Flasche.

Oberhalb Hattenheim dehnt sich der edle Steinberg — ein mauerumschlossenes Gebiet von etwa 27 Hektar, gleich dem Johannisberg am sanften Hange gelagert. Auch hier waren es brave Mönche, welche mit feinem Verständnis die ausgezeichnete Lage des Steinberges herausfanden und auf ihm zuerst Reben bauten. Dem Laien scheint's fast wie ein Wunder: rechts und links vom Steinberg und unmittelbar an ihn grenzend liegen andere Rebengelände, deren Lage scheinbar ganz die gleich günstige ist — und doch ist die Krescenz eine grundverschiedene. Wie eine gebenedeite Insel ist der Steinberg in seine Umgebung eingesprengt, aber auch innerhalb seiner Umfriedung selbst gibt es verschiedene Lagen; als die besten gelten der „goldene Becher“, der „Rosengarten“ und das „Zehntstück“. Hier war jene „historische“ Flasche 1868er Steinberger Kabinett gewachsen, welche unser Kaiser dem Fürsten Bismarck als Versöhnungstrank übersandte.

Drüben in Johannisberg waren die fleißigen Benediktiner, hier die klugen Cistercienser die ersten Winzer. Ganz nahe dem



Abb. 32. Winkel: Brentanosches Haus.



Abb. 33. Geisenheim: Schönbornsche Villa. Pomologisches Institut.

Steinberg hatten sie sich angesiedelt und das prächtige Kloster Eberbach erbaut. Der heilige Bernhard von Clairvaux gründete 1123 die Abtei, wobei ihm der Sage nach ein Eber — daher der Name — den Grundriß des Baus mit dem Rüssel im Waldboden vorgezeichnet haben soll. Wunderlich genug, daß drüben auf dem Johannisberg des Kaisers Schutzjuden, hier ein Schweinchen in die Entstehung der großen Weinklöster mit hineinspielen.

Die Abtei Ebersbach gedieh, vielleicht nicht zuletzt durch den ausgedehnten Weinhandel, welchen die Cisterzienser schon im Mittelalter trieben. Hatten sie doch ihre eigenen Schiffe, die, mit den Erzeugnissen ihrer Kellereien befrachtet, den Rhein abwärts bis in die Niederlande gingen und von denen das mächtigste als die „Ebersbacher Sau" weit und breit bekannt war. Siebenhundert Jahre hindurch, durch gute und böse Zeiten, bestand die Abtei, bis sie im Jahre 1802 säkularisiert wurde und dem nassauischen Fiskus anheimfiel, von dem sie 1866 an Preußen überging. Ein großer Teil des herrlichen Baus dient heute leider als Gefängnis; die schönsten Räume aber sind der Königlichen Domanialverwaltung überwiesen worden, die hier ihre Weine lagert. Dank der Fürsorge der Verwaltung sind diese Säle in echt künstlerischem Sinne renoviert worden, soweit es ihre heutige Verwendung irgend zuließ. Da ist der große, schöne Kapitelsaal, da das Sommerrefektorium, jetzt in das Kelterhaus verwandelt, da ist vor allem das

Winterrefektorium, das heute als Versteigerungssaal benutzt wird. Hier schauen von den Wänden noch die ehrwürdigen, feierlich ernsten Gesichter der einstigen Äbte herab, die Decke zeigt herrlichen Barockschmuck, und ein wunderschöner, breitflügeliger Renaissanceschrank, der auf irgend einem Boden der alten Abtei unter allerlei Gerümpel gefunden wurde, bildet, höchst kunstvoll wiederhergestellt, die Prachtzierde der einen Querwand.



Abb. 34.
Originaletikette des 1889er Markobrunner aus der Preußischen Domänenkellerei.

Daneben aber liegen die Keller, in denen die edelsten Schätze der königlichen Domäne gepflegt und gehegt werden, bis sie zur Freude und Wonne der echten Kenner ihre feuchtfröhliche Auferstehung feiern dürfen.

Die Königliche Domäne hat, wie man am Rhein sagt, die unstreitig beste „Weinkarte" im ganzen Weingau, das heißt, sie besitzt in fast allen Gemarkungen vorzügliche Lagen. Die Krone ist der Steinberg; aber neben ihm müssen die Domänenweine vom Neroberg bei Wiesbaden — 1900 übrigens an die Stadt Wiesbaden verkauft —, von Hochheim, von Hattenheim, Markobrunn, Gräfenberg, von Rauenthal und Eltville, von Rüdesheim und Aßmannshausen rühmend genannt werden. Es sind jetzt, nach dem Ankauf von fast 20 Hektar aus dem Besitz der Aktien-Gesellschaft Wilhelmj, im ganzen 93,662 Hektar, die zur Domäne gehören.

Mustergültig ist der Betrieb, die Pflege der Reben, wie der Pflege der Weine. Wenn man früher von einer idealen Weinwirtschaft sprach, pflegte man stets auf Schloß Johannisberg hinzuweisen; heute ist es wohl keine Frage für die Eingeweihten, daß die Königliche Domäne der fürstlich Metternichschen hinsichtlich des intensiven Betriebes und der mustergiltigen Einrichtung der Kelterhäuser, Keller, als auch der Weinbergsanlagen, — weit überlegen ist. Es ist das ohne Zweifel das Verdienst des jetzigen Leiters, des schon genannten Landes-Ökonomierats Czéh, der aus der Metternichschen Verwaltung in die Dienste des preußischen Staats übertrat und mit großer Umsicht und Energie, vor allem aber mit ausgezeichnetem Verständnis den Betrieb der Domäne von Stufe zu Stufe



Abb. 35. Erbach.
Villa des Prinzen Albrecht.

gehoben hat. Ihm, und wohl auch der großen Fürsorge des preußischen Landwirtschaftsministers ist es zu verdanken, daß jetzt in den Kellereien der letzteren die hochbewerteten Weine — die bei den Versteigerungen über 3600 Mark das Stück bringen — bis zur völligen Flaschenreife weiter behandelt werden, um dann durch den Brand der Stopfen, durch das Siegel der Kellerei, Lack und Etikette als Kabinettsweine gekennzeichnet zu werden. Die Neuerung hat anfangs wohl den Zwischenhandel nicht gerade sehr angenehm berührt, für den verständnisvollen Liebhaber der edlen Tropfen ist sie aber von der größten Bedeutung; denn wer jetzt einen Kabinettswein der Königlichen Domäne kauft, hat wenigstens auch die Garantie — daß es wirklich welcher ist.

Steinberger — Johannisberger! Welch hochedler Herr ist diesen beiden Herrschern in Rang und Würden anzureihen?

Die Frage ist äußerst schwer, vielleicht mit Bestimmtheit gar nicht zu beantworten. Hier entscheidet persönlicher Geschmack, ein wenig zudem wohl die Mode des Tages. Auch sind die Jahrgänge maßgebend, denn selbst in den gesegnetsten Weinjahren reift die Traube keineswegs an allen Rebenhängen des Rheingaus gleich gut. So schoß, um nur ein Beispiel anzuführen, im Jahre 1883 Rüdesheim weitaus die Krone ab.

Man pflegt heute im allgemeinen den Rauenthaler als das drittedelste Hochgewächs zu klassifizieren. Mag er darum auch hier diese Stellung einnehmen, die besonders einzelnen Lagen: Gehren, Wieshell, Rothenberg, Langenstück, Hühnerberg, Pfaffenberg, Geierstein 2c. zukommt. Er ist jedenfalls ein stets eleganter, milder, aromatischer Wein allerersten Ranges, in guten Jahren rosenduftig, die Auslesen im Alter honigsüß, mit feinem Geschmack nach Südfrüchten. Einige Flaschenpreise aus dem soliden Handel seien hier eingeschaltet: 1868er Rauenthaler Rothenberg (Krescenz Graf Eltz) 30 Mk.; 1886er Beeren-Gehren-Auslese 14 Mk.; 1893er Beerenauslese 16 Mk. Natürlich können hier, wie überall in diesem Büchlein,



Abb. 36. Eltville: Die „Alte Burg" (teilweise Kelterei) in der Villa des Freiherrn von Simmern.



Abb. 37. Eltville: Graf Eltzsche Villa.

derartige Preise nur als ganz allgemeiner Anhalt gelten.

Der Rauenthaler hat sich erst allmählich zu dem Ehrenplatz emporgerungen, den er heute einnimmt. Vor einem halben Jahrhundert noch rangierte er unter den Weinen dritter Klasse, aber sorgsame Pflege und verständnisvolle Behandlung haben ihm mehr und mehr zur Würdigung verholfen. Daß dem so ist, verdankt Rauenthal nicht zuletzt dem „alten Prokurator", der die schönsten Lagen in der ziemlich weit vom Rhein, an der Straße von Walluf nach Schwalbach gelegenen, 85 Hektar großen Gemarkung besaß.

Man kann heute nicht über die Weine des Rheingaus schreiben, ohne des „alten Prokurators", wie der Dr. jur. August Wilhelmj im Rheingau allgemein genannt wurde, zu gedenken. Etwa vom Jahre 1857 an hat er neben seinem juristischen Beruf, dem er den nassauischen Titel Prokurator verdankte, mit unermüdlichem Eifer und vor allem mit dem feinsten Verständnis für den Weinbau des Rheingaus gewirkt. Zunächst legte er seine berühmte Sammlung edelster Hochgewächse nur aus Liebe zur Sache an; dann kaufte er bei sich damals noch leichter als heute bietender günstiger Gelegenheit ein Stück Weingut nach dem anderen an und wußte durch seine vortreffliche Kellerbehandlung ausgezeichnete, oft ganz ungeahnte Erfolge zu erzielen. Aus dem Liebhaber und feinen Kenner wurde allmählich ein vortrefflicher Geschäftsmann, der schon Anfang der siebziger Jahre über eine der besten Weinkarten des ganzen Rheingaus verfügte und nicht seltener der Weinkönig genannt wurde, denn sein Sohn, der berühmte Violinspieler, der Geigerkönig.

Der ganze umfangreiche Besitz — außer in Rauenthal hatte Wilhelmj besonders in Rüdesheim, Markobrunn und Aßmannshausen treffliche Lagen erworben — ging später in die Hände einer Aktiengesellschaft über, die nun aber in Liquidation getreten ist, und deren herrlichsten Gemarkungen, gerade in Rauenthal, der preußische Staat, wie schon bemerkt, erwarb. Ob und in welcher Form die großartigen Kellereien der Gesellschaft, die in Hattenheim eine Sehenswürdigkeit des Rheingaus bildeten, erhalten bleiben werden, weiß ich nicht. Ich besuchte sie zuletzt vor etwa sechs Jahren. Es weht

in ihnen nicht der romantische Hauch, der die Keller von Schloß Johannisberg und von Kloster Eberbach auszeichnet, trotzdem Wilhelmj nicht unterlassen hatte, seine umfassenden Baulichkeiten, für meinen Geschmack äußerlich sogar zu stilvoll, mittelalterlich aufzuputzen. Im Innern aber ist alles höchst praktisch, alles höchst modern eingerichtet, mustergültig, wie allgemein anerkannt wird. Die Böden cementiert, die Decken sorgsamst verputzt, die Ventilation tadellos: da gibt es riesige Cirkular- und Rotationspumpen zum Entleeren der Fässer, die rationellsten und neuesten Kelter, die feinstausgeklügelten Heizvorrichtungen und — selbstverständlich! — überall elektrische Glühlampen; ja, Hattenheim gehört zu jenen glücklichen kleinen Orten, in denen sich fast in jedem Hause (dank der Wilhelmjschen Centralstation) elektrische Beleuchtung vorfindet.

Das Wilhelmjsche Etablissement zählt übrigens auch das größte Faß am Rhein zu seinem Besitz. Es gehört zwar eigentlich nicht zu dem Kapitel von den Hochgewächsen, denn sie werden ihm wohl kaum je anvertraut, aber sehenswert ist es doch, das Riesenfaß von Hattenheim, das den Inhalt von einigen 60 000 Flaschen aufnehmen kann; schuldige Bewunderung sei seinem Verfertiger, dem Herrn Ignaz Müller aus Eltville, dargebracht. Das vielgefeierte Riesenfaß von Heidelberg ist nicht halb so groß, und nur die Cisterzienser von Kloster Eberbach haben einst ein Fäßlein besessen, das annähernd von gleichem Umfang war; im Jahre 1500 hatten sie es zum erstenmale mit köstlichstem Steinberger gefüllt, aber schon zwanzig Jahre später zerstörten es die unverständigen rebellischen Bauern. Ewig schade darum!

Mir persönlich steht übrigens der Markobrunner mit seinem feinen Resedaduft gleich hoch wie der Rauenthaler; er ist ihm, in guten Jahrgängen, an Feinheit ebenbürtig, an Würze und Kraft nicht selten überlegen; bei ihm tritt auch eine Eigenschaft besonders deutlich hervor, die für die edelsten Gewächse charakteristisch ist: er gewinnt stetig durch die Jahre!

Markobrunn ist eine Weinbergslage zwischen Erbach und Hattenheim und trägt seinen Namen von einem Brunnen, der gerade an der Grenze beider Feldmarken steht, aber noch zu Erbach gehört. Die Erbacher haben ihn einst, stolz darauf, daß Markobrunn damit gewissermaßen ihnen zugesprochen ist, mit der Inschrift versehen: „Markobrunn — Gemeinde Erbach.“ Das nahmen jedoch die Hattenheimer krumm, und flugs rächten sie sich durch die von echt rheinländischem Humor zeugende bissige Inschrift: „So ist es recht und so soll es sein: Für Erbach das Wasser, für Hattenheim den Wein!“

Die besten Lagen von Markobrunn sind im Besitz der Königlichen Domäne und des Grafen Schönborn, eines der großen Weinfürsten des Rheingaus, der von Lorch bis Hochheim begütert ist.

Zwei Herren, die in neuerer Zeit umfangreiche Ankäufe im Rheingau gemacht haben, sind weiter als die Besitzer ganz ausgezeichneter Lagen zu erwähnen. Der eine ist Prinz Albrecht von Preußen, Prinzregent von Braunschweig, der seine ausgedehnten, jetzt gegen 35 Hektar umfassenden Weingüter von Erbach aus, wo ihm das Schloß Rheinhartshausen gehört, verwalten läßt und aus ihnen mehr und mehr eine Musterwirtschaft geschaffen hat (Hattenheimer Nußbrunnen und Wieselbrunnen — delikat!); der andere ist der Freiherr Langwerth von Simmern. Ich gebe auch hier wieder einige Flaschenpreise aus dem soliden Handel: 1862er u. 1868er Markobrunner Auslese (Krescenz Graf Schönborn) 30 Mk.; 1889er Kgl. Domäne-Kabinett 6,50 Mk.; 1893er Kgl. Domäne-Kabinett 30 Mk.

Ich müßte nun, der üblichen Klassifizierung nach, wohl Rüdesheim nennen. Aber ich denke, der vielbesungene Rüdesheimer wird es mir verzeihen, wenn ich vor ihm zwei weniger bekannte Größen einschiebe. Den Gräfenberger nämlich zuerst, der bei Kiedrich auf einem ganz kleinen Gebiete wächst, von dem der größte Teil der Königlichen Domäne, ein schöner kleinerer dem Frhr. von Ritter gehört. Es ist ein fester, nerviger Wein, mit einem feinen Duft nach Gewürzkräutern. Die Auslesen zeigen viel Süße und Feuer. Vielleicht bekommen meine Leser Achtung vor diesem Wein, wenn ich feststelle, daß z. B. am 29. Mai 1888 auf öffentlicher Versteigerung in Kloster Eberbach für rund 575 Liter 1868er Gräfenberger der Betrag von 12 510 Mk. erlöst wurde. (1868er



Abb. 38. Wiesbaden: Am Neroberge.

Kgl. Domäne-Kabinett 50 Mk.; 1884er desgl. 18 Mk.) Zu zweit nenne ich Schloß Vollradser von jenen köstlichen Rebenhängen, die sich um das schöne Schloß des Grafen Matuschka scharen, das in einer Senkung unweit von Schloß Johannisberg eingebettet liegt. (1868er Auslese 16 Mk.; 1893er Auslese 15 Mk.)

Nun aber zu Rüdesheim.

Der alte Fischart sang:

„Dort unten an dem Rheine, da ist ein Berg bekannt,
Der trägt ein gute Weine, Rüdesheimer genannt —
Der hat ein geistlich Art an sich, macht äußerlich
und innerlich!" —

und wie vor Jahrhunderten ist heute noch das feurige Gold von Rüdesheim berühmt und allbeliebt. Je nach der Lage, woher sie stammen, haben die Rüdesheimer Weine einen bald an Jasmin, bald an Levkoyen erinnernden Duft; sie sind schmalzig, geschmeidig und stets milde; die Auslesen ungemein süß und mollig. (Einige Flaschenpreise von 1901 im soliden Handel etwa: 1884er Kgl. Domäne-Kabinett 15 Mk.; 1886er desgl. 18 Mk.; 1893er desgl. 15 Mk.; 1895er desgl. 6,50 Mk. — 1890er [Krescenz Graf Ingelheim] 6 Mk.; 1884er Berg Rießling [Krescenz Frhr. v. Ritter] 8 Mk.;

1893er Lay=Beeren=Auslese [Krescenz Frhr. v. Lade] 17 Mk.; 1893er Zollhaus [Krescenz Frhr. v. Lade] 12 Mk.)

Rüdesheim ist die größte Gemarkung im Rheingau und wohl auch die ertragsreichste; über 200 Hektar sind hier mit Reben bepflanzt, von denen fast die Hälfte auf die Terrassen des „Berges“, des südlichsten Hanges des denkmalgekrönten Niederwaldes entfällt. Außer dem Berg sind Hinterhaus, Rottland, Brunnen, Burgweg, Roseneck, Stumpfenort, Pares, Bischofsberg und Schloßberg an der Ruine Ehrenfels als beste Lagen zu nennen. Vielverzweigt ist der Besitz: die Königliche Domäne, die „Weinfürsten“ Graf Ingelheim und Freiherr von Zwierlein, Deinhardt & Cie. in Koblenz und nicht zuletzt der große Rüdesheimer Weinhändler Johann Baptist Sturm haben an der Gemarkung hervorragenden Anteil.



Abb. 39. Aßmannshausen: Weingelände und Blick auf den Rhein.

Welch ein gesegnetes Fleckchen Erde dort von dem langgestreckten Dorf Winkel, in dem einst Altmeister Goethe im gastlichen Brentanoschen Hause schöne Tage verlebte, über Geisenheim, dem wie in einem einzigen Garten gebetteten, bis nach Rüdesheim hinab! Sind es auch nicht Hochgewächse im allerengsten Sinne, die Winkler und Geisenheimer, so zählen sie doch zu den edelsten Weinen des Rheingaus; wer den Geisenheimer Rothenberg, das Mäuerchen und den Kapellengarten, wer den Winkler Hasensprung und Dachsberg nicht zu schätzen weiß, der sollte lieber seine Zunge ganz vom Rheinweinrömer fern lassen. (Einige Flaschenpreise aus dem Jahre 1901 im soliden Handel: 1893er Geisenheimer Rothenberg [Krescenz Graf Ingelheim] 14 Mk.; 1893er Geisenheimer Auslese [Krescenz v. Lade] 14,50 Mk.; 1893er Geisenheimer Morschberg = Beeren = Auslese [Krescenz v. Lade] 19 Mk.)

Man thut übrigens gut, sich zu gewöhnen, von Kabinettsweinen abgesehen, nicht allzu ausschließlich nach den berühmten Namen zu schätzen und zu kaufen: es gibt im Rheingau so mancherlei Gewächse, die höhere Ehren verdienen, als ihnen heute noch nach der landläufigen Wertmessung des großen Publikums zu teil werden. Da ist, um nur einiges einzuschalten, der Hallgartner Schönhelle, da ist der Hattenheimer Nußbrunnen — ein halbes



Die Weinprobe. Nach dem Gemälde von Johann Peter Hasenclever im Königl. Museum zu Berlin.



Stück 1893er Hattenheimer brachte auf einer der letzten Domänenauktionen den zweithöchsten Preis mit 10 100 Mark, 1000 Mark mehr als sogar Steinberger desselben Jahrgangs! — da ist der Erbacher Siegelsberg, der Eltviller Taubenberg und Sonnenberg, die man früher zumeist als Rauenthaler verwertete: dünne, elegante, würzige Weine mit viel und feiner Blume, nehmen sie auf Flasche nach längerer Zeit einen an Madeira erinnernden Duft an; da ist endlich, freilich streng genommen nicht mehr zum Rheingau gehörig, Hochheim mit seinen wundervollen Lagen: der Domdechaney, dem Kirchenstück, dem Rauchloch, dem Stielweg und dem Viktoriaberg, dem Stein, dem Cattenberg —



Abb. 40.
Originaletikette des 1884er Aßmannshäuser aus der Preußischen Domänenkellerei.

„Du duftest Balsam, wie mit der Abendluft
Der Würze Blume an dem Gestade dampft,
Du bist es würdig, daß du den deutschen Geist
Nachahmst, bist glühend, nicht aufflammend —“

sang schon Klopstock von dem Hochheimer Gold, das mit viel Körper Milde und Feuer vereinigt, von eigen aromatischem Geschmack und Geruch und einer vorzüglichen Zartheit ist. Die Engländer nennen bekanntlich kurzer Hand fast alle deutschen Weine „Hock“, was nichts als eine Verstümmelung von Hochheim ist. (Einige Flaschenpreise 1901 im soliden Handel: 1893er Hochheimer Reben-Auslese [Krescenz Aschrott] 11 Mk.; 1895er Hochheimer Domdechaney [desgl.] 5 Mk.) Ein Halbstück 1893er Hochheimer Trockenbeerauslese wurde bei einer der letzten Domänenauktionen für 11 030 Mk. erworben. — — —

„In Hochheim, die Straßenbeleuchtung
Wirft gar trübseligen Schein;
Viel besser behagt die Befeuchtung
Bei Lembach im Schwane mit Wein.
Der schlägt uns den Spund von den Tonnen,
Da leuchten im Römer so klar
Die blumenversprühenden Sonnen
Von manchem gepriesenen Jahr. —

Drum leeret in Andacht die Becher;
Der Wein ist dem Himmel entstammt!
Seit Noah, dem Urahn der Zecher,
Ist Trinken ein heiliges Amt.



Abb. 41. Die Krone zu Aßmannshausen.

Das richtige Maß doch zu finden,
Kein Weiser lehrt es, kein Buch.
Aus diesen und andern Gründen
Folgt jeder dem eignen Zug.

Erscheint Euch dies Liedlein gelungen —
Der Dank gebühret nicht mir!
Ich sang's nur mit weltlichen Zungen
Nach einem vergilbten Brevier —
Das hatte mit diesen Ideen,
So zwischen den Zeilen am Rand,
Ein Dechant von Hochheim versehen,
Mit offenbar zitternder Hand."

(Fr. Hornfeck.)

Da ist endlich auch, früher ein Schoßkind der Domänenverwaltung, der Neroberger aus der unmittelbarsten Umgebung des Weltbades Wiesbaden. Wer immer nach der kräftig aufblühenden Stadt kommt, versäume den Gang in den prächtigen Rathauskeller nicht und probe dort den Neroberger nahe seinem Stammsitz. Es ist ein feiner, zarter und doch gehaltvoller Wein.

Und nun noch einmal rheinabwärts, um den letzten der wirklichen hochedlen Herren an Ort und Stelle kennen zu lernen, den köstlichen Roten von Aßmannshausen, den edelsten Rotwein, der überhaupt in deutschen Gauen wächst.

„Am deutschen Rheine, grün umlaubt,
Da ist ein lustig Leben;
Es trägt der Rhein auf seinem Haupt
Ein Diadem von Reben.

Ein lustig Leben ist am Rhein.
Ich sing' mit hellem Tone:
Es ist der Aßmannshäuser Wein
Rubin in Rheinlands Krone!"

(E. Rittershaus.)

Aus einem Rebsatz von blauen Burgundertrauben gezogen — Klebrot sagt der Rheinländer —, vereint der Aßmannshäuser den Rheinweincharakter in ganz merkwürdiger Weise mit dem des Chambertin; er ist voll und kräftig, von einem leichten Mandelgeschmack. Auf den Hängen des Höllenberges wächst er am Niederwald, und die besten Lagen werden als Hinterkirch, Eckerstein, Aulhauserberg, Steil und Frankenthal bezeichnet. Die ganze Gemarkung ist nicht groß, und ihr Erzeugnis ist in der Güte keineswegs gleich — so kommt es, daß so mancher, der sonst eine feine Zunge sein nennt, Aßmannshäuser getrunken hat und doch wenig gut auf das Gewächs zu sprechen ist. Der kleinste und beste Teil der Gemarkung ist im Besitz der Königlichen Domäne; wer aber glaubt, schon für drei Mark eine Flasche Aßmannshäuser Auslese erhalten zu können, befindet sich im Irrtum. Die Preise halten sich regelmäßig hoch, heute kostet im Einzelverkauf die Flasche 1886er von der Kgl. Domäne etwa 9, 1893er etwa 7 Mark. Ich habe mir erzählen lassen, daß ein großer Teil der guten Jahrgänge stets von amerikanischen Aufkäufern erstanden wird. In Aßmannshausen steht übrigens eins der liebenswürdigsten Wirtshäuser vom ganzen Rhein, das gute alte Haus „Zur Krone" — ein richtiges Dichterheim, in dem von Freiligrath bis auf Joseph Lauff unzählige Poeten sich's wohl sein ließen und das sie alle gern verherrlichten. Hier hat Freiligrath im Mai 1844 sein „Glaubensbekenntnis" druckreif gemacht und als Motto dazu gesetzt:

„Zu Aßmannshausen in der Kron',
Wo mancher Durst'ge schon gezecht,
Da macht ich gegen eine Kron'
Das Büchlein für den Druck zurecht. —"

Die hochedlen Herren teilen mit ihren minderen Brüdern die Eigenheit, daß sie keineswegs in allen Jahren gleich gut geraten. Nur zu oft ist ja alle Sorgfalt, all die fast unbeschreiblich schwere Arbeit des fleißigen Winzers vergeblich oder lohnt doch kaum der aufgewandten Mühen. Die Rebe ist vielleicht die empfindlichste aller Kulturpflanzen, und Feuchtigkeit und Sonne müssen schon ganz ausnahmsweise glücklich zusammenwirken, wenn der Weinbauer einmal von einem wirklich gesegneten Jahre sprechen kann, wenn dann später Händler und Trinker einen Jahrgang mit Recht als besonders erlesen preisen dürfen.

Das große Weinjahr des Jahrhunderts, ich erwähnte es bereits, war das Jahr 1811; hoch in Ehren standen dann die Weine des Jahres 1846 und, wenn auch im minderen Maße, die des Revolutionsjahres 1848. Aber das sind heute schon Raritäten, die nur noch in fürstlichen Kellereien vorkommen. Im Jahre 1861 und 1862 erntete der Rheingau gut, aber wenig; 1865 brachte ihm im Gegensatz zu den meisten anderen deutschen Weingebieten einen Mißerfolg, doch das Jahr 1868 holte das Versäumte reichlich nach. Auch 1870 war nicht übel, dann aber folgte eine Reihe recht trüber Jahre. Es war ein Glück, daß inzwischen die deutsche Schaumweinfabrikation, von der

wir an anderer Stelle ja noch ausführlicher zu sprechen haben werden, einen großen Aufschwung genommen hatte und mit Zucker und Likör auch die minder guten Jahrgänge zum Nutz und Frommen derer, die daran keinen Anstoß nehmen, verarbeiten konnte. Das Jahr 1884 befriedigte allgemein; es war ein 1884er Steinberger, der den bisher überhaupt höchsten Preis in öffentlicher Auktion erzielte — die Gebrüder Drexel in Frankfurt a. M. kauften ein halbes Stück für 16730 Mark. Mit anderen Worten: sie zahlten für die Flasche auf dem Faß über 22 Mark und haben, wenn ich recht unterrichtet bin, jetzt die Flasche bereits wieder mit 40 Mark verkauft!

Die Jahre 1886 und 1892 brachten wenig, aber gute Ernten; das Jahr 1893 endlich war wieder einmal ein Hauptjahr, die langersehnte Entschädigung für manche Mißerfolge, 1895 und 1897 befriedigten zum Teil selbst verwöhnte Gemüter. 1896 brachte eine quantitativ sehr reiche Ernte — 1900 scheint nicht ganz gehalten zu haben, was man sich von ihm versprach; eine halbe Ernte der Quantität nach wird der Jahrgang der Qualität nach wahrscheinlich zwischen 1895 und 1897 stehen. —

Das war ein Hasten und Drängen, als die ersten Dreiundneunziger zur Versteigerung gelangten. Von weither kamen die großen Weinhändler und von nahe her all die feinen Zungen, die, mit oder ohne ernste Kauflust, sich die Gelegenheit der üblichen unentgeltlichen Proben nimmer entgehen lassen wollen! Reges Leben und Treiben in all den Weinorten von Hochheim bis Lorch, frohe Gesichter und glänzende Augen überall und gute Laune zum feierlichen Ernst der wichtigen Handlung. Und wie wuchs die Spannung, wenn die Käufer sich höher und höher trieben, sich wieder und wieder überboten in wachsender Kauflust!



Abb. 42. Die Liebfrauenkirche zu Worms.

Stand da im Kapitelsaal von Kloster Eberbach am 29. Mai 1895 ein halbes Stück 1893er Markobrunner zum Verkauf,

612 Liter, das erzielte nach langem heißem Kampf den Preis von 16 500 Mark!

Im Mai 1896 aber steigerte der Kaiserhof in Wiesbaden ein halbes Stück 1893er Steinberger für 17 570 Mk.!

Wer sie wohl getrunken haben mag, diese köstlichen Tropfen?

„Ein Leben wie im Paradies,
Gewährt uns Vater Rhein.
Ich geb' es zu, ein Kuß ist süß,
Doch süßer ist der Wein!"
(Hölty.)

* * *

der anliegende, sogenannte Kapuzinergarten, dazu treten noch ungefähr $2\,^1/_2$ Hektar ähnlicher Lage — das ist alles, was man allenfalls als echte Liebfrauenmilch-Gemarkung zusammenfassen darf! Wie viel Liebfrauenmilch aber geht in die Welt hinaus! (Originalpreis einer Flasche 1893er Liebfrauenmilch-Klostergarten etwa 5 Mark.) Es ist eine leidige Thatsache, daß nur allzuviel des um Worms wachsenden Weins in Liebfrauenmilch umgetauft wird, nur der Luginsland segelt allenfalls noch unter eigener Flagge.



Abb. 43. Nierstein.

Pilgern wir rheinaufwärts, nach Rheinhessen, nach dem gesegneten, uralten Worms, so begegnen wir noch einmal einem sehr edlen Herrn. Oder ist's eine Edeldame — die milde, liebliche, blumige, aber etwas marklose Liebfrauenmilch?

Auf einem winzigen Fleck Erde, in einem alten Wormser Klostergarten, an der Liebfrauenkirche, wächst der gefeierte Wein. Noch nicht ein halbes Hektar umfassen die Mauern des eigentlichen Liebfrauenmilchgartens; etwa gleich groß ist

Rheinhessen produziert sehr viel Wein. Qualitativ stehen, von der Liebfrauenmilch abgesehen, der aus der Spätburgundertraube gewonnene, feurige, rote, nicht selten burgunderähnliche Ingelheimer aus dem Ingelheimer Grund, gegenüber von Schloß Johannisberg, und der vielgepriesene Scharlachberger vom Rochusberg bei Bingen obenan:

„Die scheenste Gegend am ganze Rhein
Des is die Gegend vun Binge'!
Es wächst do der allerbeschte Wein,
Der Scharlacher wächst bei Binge'!"
(F. v. Kobell.)



Abb. 44. Forst: Kirchenstück und Jesuitengarten.

Es folgen dann Laubenheim, Bodenheim, Nackenheim mit dem bekannten Rothenberg und Nierstein mit den vortrefflichen Lagen Glöck, Auflangen, Rehbach.

„Und kehrt der Zecher in Nierstein ein,
So läutet vom Kirchturm das Glöckelein:
Trink' Glöck, trink' Glöck,
Niersteine Glöck!" —

Weiter Oppenheim mit seinem Goldberg, Sackträger, Krötenbrunnen, Kreuz, Guldenmorgen — schließlich eine große Anzahl anderer Produktionsstätten, die, teils noch aus edlem Rießling, mehr jedoch aus Sylvaner, trinkbare Mittelweine liefern; nicht gerade markig, nicht gerade bouquetreich, oft etwas trocken, aber, mindestens in guten Jahren, süffig, frisch und weingärig. Diese Charakteristik mag im allgemeinen auch auf die Weine der schönen hessischen Bergstraße passen, die Heppenheimer, Bensheimer, Amorbacher; besonders die Rotweine der Bergstraße sind oft recht trinkbar.

In den letzten Jahrzehnten sind die Weine der bayerischen Rheinpfalz mehr und mehr in den Vordergrund des Interesses getreten. Vorherrschend Weißweine, kurzweg Pfälzer oder auch Haardtweine genannt nach dem Haardtgebirge, auf dessen östlichen Hängen die besten Lagen liegen. Schmalzige, meist sehr gut gezogene Weine mit wenig Säure. Süß, mild, würzig, die edleren aus der Traminer Traube; feurig und oft recht bouquetreich die aus der Rießlingtraube gewonnenen; lieblich, frisch und angenehm auch die der Sylvanertraube.

„Doch nähert sich solch einem Schoppen
Mein Herz . . . . dann überwallt's:
's is doch e verflucht feiner Troppen,
Ich segne die Hügel der Pfalz." (Scheffel.)

Obenan steht hier — mindestens ein reichsunmittelbarer Graf — der volle und doch auch milde, würzige Forster, ein Wein ersten Ranges, der es in guten Jahren mit manch großem Gewächs vom Rheingau selbst aufnimmt; seine besten Lagen, Kirchenstück, Jesuitengarten, Hölle, Ungeheuer, dann auch Kopfstück, Elster, Langenböhl, sind mit Recht überaus geschätzt und werden immer höher bewertet, besonders von süddeutschen Kennern; 1893er Forster Auslese wurde der Fuder schon mit 1700 Mk. bezahlt. (Einige Flaschenpreise 1901 aus dem soliden Handel als ganz allgemeiner Anhalt: 1893er Forster Jesuitengarten-Auslese 5,50 Mk.; 1893er Forster Ungeheuer-Ausbruch 17 Mk.) Es schließt sich Deidesheim an, mindestens mit seinem Grain und Kisselberg, durchaus edlen Gewächsen, die



Abb. 45. Forst: Lage Ungeheuer.



Abb. 46. Etikette Forster Jesuitengarten.

nicht mit dem in Norddeutschland als Massenwein verbreiteten sogenannten Deidesheimer verwechselt werden dürfen; Ruppertsberg mit Hohe Burg, Wachenheim mit der Lage Gerümpel, Königsbach, Ungstein, Dürkheim mit dem Feuerberg folgen und wiederum eine lange Kette anderer Gemarkungen mit meist recht trinkbaren Mittel- und kleinen Weinen. Man versteht erst recht, was die Pfalz an Wein produziert, wenn man weiß, daß in ihr über 10000 Hektar mit Reben bepflanzt sind, ein mindestens sechsmal größeres Gebiet als das im Rheingau. Fröhlich Pfalz — Gott erhalt's! —

Nördlich vom vielberühmten und vielgeliebten Wein- und Rheingau wird, besonders auf dem rechten Ufer des herrlichen Stroms bis Niederlahnstein hinauf noch viel Wein gebaut und getrunken. Hierher gehört zunächst Bacharach, einst der Hauptsitz rheinischen Weinhandels und darum wohl noch mehr, als wegen seiner Gewächse gefeiert und besungen:

„Wie manches Glas bezahl ich dir,
Und hab' es nicht zerbrochen —
Auch nicht ein Küßchen gibst du mir
Und hast so viel versprochen!

Und küssest du mich heute nicht,
Will ich bis morgen zechen —
Und wenn mir die Geduld zerbricht,
Mag auch ein Krug zerbrechen. —"

(Aus „Die schöne Kellnerin zu Bacharach" von W. Müller.)

Da liegt, Bacharach benachbart, das treffliche Steeg; da liefern Lorch mit seinem Bodenthaler, Osterspay, Wellmich u. s. w. angenehme, oft sehr süffige Tischweine. Ehedem ging der Weinbau noch viel nördlicher hinauf und Chronisten berichten, daß die ehrsamen Bürger von Köln fleißig Trauben kelterten, die in den Stadtgärten gewachsen waren. Heut kenne ich nur als versprengten Überrest den Rebenbau am Siebengebirge, dem wir das Drachenblut verdanken. Man hat mir im schönen Bonn das Weinchen über die Hutschnur gelobt, aber, scheint es mir, doch nur aus Lokalpatriotismus. Ich trink' dies Drachenblut freiwillig jedenfalls nicht wieder.



Abb. 47. Weinpokale und Gläser. Im Nationalmuseum zu München.



Abb. 48. Alte Burg und Moselbrücke zu Koblenz.

„Vinum Mosellanum est omni tempore sanum“ —
„Moselwein ist jeder Stund' höchst bekömmlich und gesund.“

Vom Standpunkte geographischer Logik müßte ich wohl vom Süden aus beginnen, vielleicht gar vom Bodensee mit seinen Seeweinen. — Aber es schickt sich nicht. —

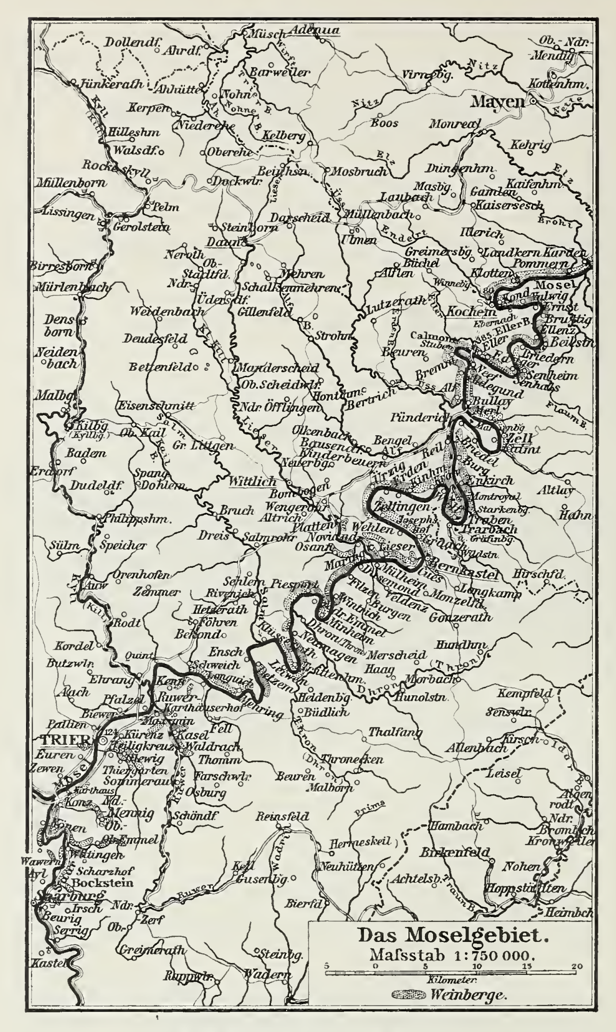
Die Mosel kann es mit Recht verlangen, daß wir ihr den Vortritt lassen.

Der Rhein — die Mosel; es liegt auch für den Wein eine Bedeutung in diesem Geschlechtsunterschied. Der feurige, stolze Rheinwein — das milde, zarte Gewächs von der Mosel; Bruder und Schwester, oder, besser noch, Gatte und Gattin:

„Die schönste Hochzeit von der Welt
Hält doch der Vater Rhein,
Er hat die Mosel sich gesellt
Als treue Gattin sein.“ (Herloßsohn.)

„Als Gott der Herr den Wein erschuf,
Entstanden manche Arten.
Und jeder Wein hat seinen Ruf
Vom süßen bis zum harten —
Vor allem unser Moselwein,
Denn dieser wollt' ein Mädchen sein!“
(Hölscher.)

Gleicher Herkunft, gleichen Stammes sind sie beide, denn beide werden, mindestens in den edelsten Lagen, jetzt vorherrschend aus der Rießlingtraube gewonnen; und doch sind beide so grundverschieden, daß eine auch nur leidlich gute Zunge kaum je ernstlich in Gefahr geraten kann, Rhein- und Moselwein zu verwechseln. Schwer, voll, süß, energisch jener; leichter, mit etwas mehr Säure begabt und doch frisch, von feiner Blume, die bei edlerem, abgelagertem Gewächs sich zu wunderbarem, duftigem Bouquet steigern kann, der andere, der dabei nicht selten einen, freilich oft ganz verschwindend leisen Erdgeschmack zeigt, wie besonders der Erdener und der Ürziger. Auch das ist charakteristisch, daß der männliche kräftige Rheinwein später seine höchste Reife und Schönheit erlangt und diese weit länger bewahrt, als im allgemeinen der Mosel-



Das Weingebiet der Mosel.

wein, gleichwie der Jüngling später zum Manne wird als das Backfischlein zur Jungfrau und zum Weibe, sich aber seine volle Rüstigkeit länger erhält, als die Frau. Wie es aber auch darin Ausnahmen gibt, wie einzelne auserwählte Frauen bis an die Grenze des Matronenalters schön bleiben, so ist's auch mit einzelnen Edelgewächsen von der Mosel: ich habe vor kurzer Zeit noch einen 1874er Scharzhofberger (insoweit es erlaubt ist, diesen hohen Herrn von der Saar dem Moselgebiete zuzurechnen), also einen fast dreißig Jahre alten Wein getrunken, der herrlich war, während man sonst zehn Jahre als die Durchschnittsdauer der Haltbarkeit des Moselweins anzusehen geneigt ist. Allerdings zeigen ältere Weine, auch schon heute edle 1893er, einen Charakter, der manchen echten Moselweintrinker zu sehr an Rheinwein erinnert.

Sehr hübsch, wenn auch wohl nicht in allen Faktoren mit dem allgemeinen Urteil übereinstimmend, charakterisiert Herr Karl Heinr. Koch in einem Broschürchen seinen geliebten Moselwein:

Er ist nicht schwer, dick und voll;
er ist nicht mastig, fett und schmalzig;
er ist nicht weich und läppisch;
er ist nicht stumpf und kalt;
er ist nicht matt und tod;
er ist nicht brandig;
er ist nicht hochfarbig;
er ist nicht zart und lieblich und auch nicht süß, obgleich ihm diese Eigenschaften gern angedichtet werden.
Er ist leicht und flüchtig;
er ist elegant und süffig;
er ist fest und stahlig;
er ist rassig und charaktervoll;
er ist voller Leben, frisch, spritzig und prickelnd
er ist lichtfarben, grüngoldig schimmernd!

Die Älteren unter uns werden sich noch der Zeit erinnern, wo man in vielen Teilen Norddeutschlands (von Süddeutschland und dem Auslande ganz zu schweigen) den Moselwein ziemlich über die Achsel ansah. Es gab wohl feine Kenner, die schon damals, vor vierzig Jahren, gute Lagen, hervorragende Jahrgänge zu würdigen wußten; es gab daneben einen festen Kreis von Schöppchenstechern, die unentwegt zu ihrem „Surius“ schworen. Aber man konnte in Hamburg etwa oder Danzig oder Breslau auf die Suche gehen, wenn man einen trinkbaren Moselwein haben wollte. Ja, „Moselblümchen“, „Königsmosel“, „Muskatellermosel“ gab's wohl, besonders als Bowlenweine — und andere phantastisch etikettierte, geschminkte Weinchen dazu — aber sie waren fast stets auch danach!



Maibowle. Aquarell von Theodor Mintrop.





Abb. 49. Cochem.

tativ gab's rund eine dreiviertel Ernte; qualitativ probt sich heute — Frühjahr 1901 — der Wein noch nicht recht nach Wunsch, „er gibt sich noch nicht!“ Aber jene großen Jahre haben nicht nur den Triumph des Moselweins gesichert, sie haben noch mehr gethan: durch sie wurden die Saarweine, von deren eigenem Reiz man „draußen“ kaum etwas wußte, und ein guter Teil der Ruwerweine — beides die allernächsten Verwandten des Moselweins — für die Mehrzahl der fröhlichen Zecher gewissermaßen entdeckt. Selbst in Frankreich kennt und wertet man alle drei heute; das hab' ich während der letzten Pariser Weltausstellung recht oft erfahren, wenn ich im Restaurant des Deutschen Pavillons mit Franzosen zusammensaß.

„Nun putzt die Gläser blitzeblank,
Es kommt der rechte Tropfen!
Und unter lautem Sang und Klang
Ziehn wir den ersten Stopfen.
Der Wein ist deutsch, der Wein ist gut,
Ist echtes Moselrebenblut.

Er ist nicht voll und dick und schwer
Und auch nicht plump und stuftig;
Er hat die allerfeinste Gär,
Ist wie ein Röslein duftig.
Der Wein ist deutsch, der Wein ist gut,
Ist echtes Moselrebenblut.

Wie anders das doch geworden ist! Seit den siebziger Jahren hat sich ein vollkommener Umschwung zu Gunsten des Moselweins vollzogen. Man lernte ihn erst kennen und schätzen, nicht zuletzt seine Bekömmlichkeit, von der es sogar heißt: „er macht angenehme Räuschchen“. Er bürgerte sich aber nicht nur als Kneip- und Tischwein ein, in Norddeutschland vielfach den (in Folge schlechter Ernten und der Reblaus-Verwüstungen verteuerten und geschmierten) Bordeaux und vielfach auch die kleineren Rheinweine verdrängend; seine besseren und besten Gewächse gelangten auch als edle Tafelweine zu hohem und höchstem Ansehen. Nichts ist charakteristischer, als daß man jetzt gerade am Rhein viel, vielleicht mehr Moselwein trinkt als Rheinwein. Wer z. B. Köln kennt — von der „Ewigen Lampe“ bis zum „Treppchen“ —, wird das bestätigen; wer in rheinische Familien kommt, erst recht; und wer auf den, ihrer guten Weine halber berühmten Rheindampfern fährt, ganz gewiß. Man lernte den Moselwein überall lieb haben — wie eine schöne Frau. Das Jahr 1892 mit seiner sehr schönen, 1893 mit seiner wundervollen Ernte, dann auch die guten Jahre 1895 und 1897 halfen den Sieg des Moselweins vollenden. Wie der Wein von 1900 werden wird, darüber streiten sich die Gelehrten noch. Quanti-



Abb. 50. Kövenich bei Enkirch.

So freudig wie die Sonne strahlt
Ins Moselthal hernieder,
Und wenn man sonst auch noch so prahlt,
Das gibt's ja gar nicht wieder.
Der Wein ist deutsch, der Wein ist gut,
Ist echtes Moselrebenblut.

Und fröhlich baut im Sonnenbrand
Der Winzer seine Reben,
Weil lustig wird des Zechers Hand
Das Moselglas erheben.
Der Wein ist deutsch, der Wein ist gut,
Ist echtes Moselrebenblut.

So plagt uns gar kein Herzeleid,
Wir müssen weiter trinken,
Und sollten wir vor Seligkeit
Uns in die Arme sinken.
Der Wein ist deutsch, der Wein ist gut,
Ist echtes Moselrebenblut."



Abb. 52. Der alte Zollturm in Trarbach.

Uralt ist der Weinbau an der Mosel, älter vielleicht noch als der am Rhein, wie ja auch die den Wein mit sich tragende römische Kultur an der Mosel die ältere war und die gefestigtere. Schon der römische Dichter Ausonius, der der Mosella ein Loblied weihte, schildert den Fluß als den „Strom, dessen Rebengefilde mit duftendem Weine bekränzt ist". Wein wächst und gedeiht heute fast an der ganzen Mosel. Für uns kommt aber eigentlich nur das Gebiet etwa von Trier bis höchstens Cochem in Betracht; am unteren Lauf etwa noch Winningen.

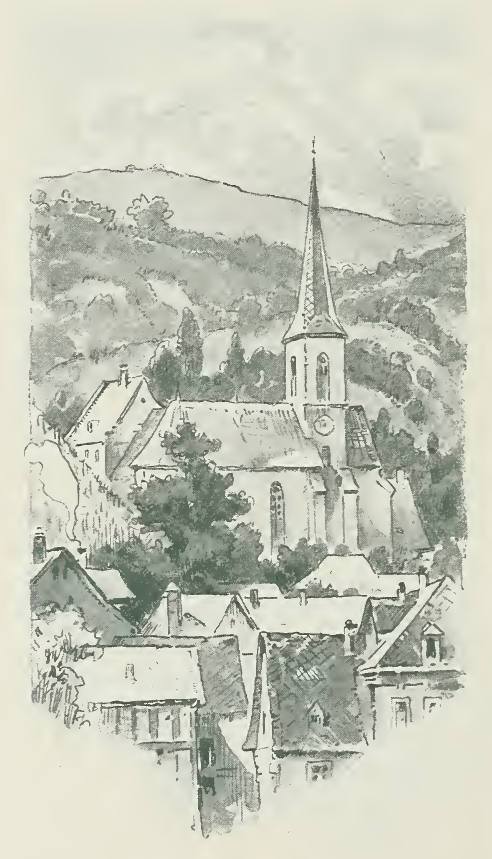


Abb. 51. Blick auf Trarbach von Traben aus.

Die Lagen sind auch an der mittleren Mosel, im echten Weinparadies, sehr verschieden. Nicht nur auf den bösen „Cochemer Krampen" ließe sich das alte nette Geschichtchen anwenden von den leichtsinnigen Kneipbrüdern, die während der Kirchzeit verbotenerweise im Wirtshaus saßen und deshalb vor Gericht gefordert wurden: so der Richter aber hörte, daß sie nur Cochemer Krampen getrunken, sprach er sie unverweilet los, denn das wäre schon der Buße genug. Und leider: was wir im Binnenlande als Mosel bekommen, ist nicht immer gerade aus dem weltberühmten Koblenzer oder dem Trierer Kasino; es ist oft genug nicht einmal an der Mosel gewachsen, sondern, wenn's hoch kommt, an der Nahe; auch stehen gewisse Händler an der Mosel selbst im Ruf, mächtig Wasser und Zucker zu verbrauchen — es ist aber wenigstens mit der ärgsten Pantscherei in den letzten Jahren besser geworden.

Lang ist trotz allem die Reihe der erstklassigen Weine.

„Auf sonn'ger Lenzesseite,
Da stehn die Reben schlank,
In tiefer Kellerweite,
Da liegt manch' kühler Trank.
O lichter Schein!
O kühler Wein!
Ihr grünen Berge, o Fluß und Thal,
Ich grüß' Euch von Herzen viel tausendmal!"
(Reck.)

Pilgert man von Traben oder von Trarbach die Mosel aufwärts, so trifft man auf einen weltbekannten Weinort nach dem anderen. Zuerst auf Erden (mit der kleinen, aber feinen Lage Treppchen, weil man nur auf solcher zu ihr hinauf gelangen kann), dann auf Uerzig, dessen Weine neuerdings einen besonders guten Ruf erlangten, auf Zeltingen (Schloßberg; Krescenz Ed. Puricelli), wo ein mittelkräftiger, aber recht bouquetreicher Wein gedeiht, einer der besten an der Mosel, wenn er aus der rechten Quelle getrunken wird; wir kommen nach Graach (Kirchley, Himmelreich) mit dem köstlichen Josephshöfer (Gräfl. Kesselstattsches Majorat), und nach Bernkastel, wo die „Badestube" und vor allen der „Doktor" gedeiht (Krescenz Dr. H. Thanisch und Bürgermeister Kunz). Wer kennt sie nicht, die lustige Mär von dem kranken Rittersmann, den alle Ärzte für unheilbar erklärten, und der dann am Bernkastler sich Genesung trank:

„Zapft an den echten Doktorwein,
Ihr kranken Brüder, schenket ein:
Der ist der beste Doktor!

. . . Der Name Doktor aber blieb
Dem Berg und Wein bis heute,
Heut' macht er Kranke noch gesund
Und froh gesunde Leute!"

Den Josephshöfer charakterisieren Kenner als „voll und kräftig, mit ganz unverkennbarem, eigentümlichen Bouquet"; den Bernkastler als „voll, schwer, mächtig" (für einen Moselwein), von tief grünlich-gelber Farbe mit spezifischem Rauchgeschmack, der angeblich mit der Lage des Berges in Zusammenhang steht, insofern bei der vorherrschend südlichen Windrichtung der Rauch aus den Essen der Wohnhäuser über ihn hinzieht und auf ihm lagert.

Über Cues (Hospital), wo in guten Jahren ein hochachtbares Weinchen wächst, geht's nach Lieser, wo der Brauneberger (Lagen Paulinsberg, Falkenberg, Reisenberg) lobesamen Rufes gedeiht — den Ohligsberger bei Winterich, den Lieserer Niederberg (Krescenz Ed. Puricelli) nicht zu vergessen! — und nach Piesport, als dessen beste Lagen Falkenlei, Taubengarten, Großwingert, Güntherslei, Goldtröpfchen gelten (Lei bedeutet Felsenhang, daher auch Loreley), und in dem u. a. das gräflich von Kesselstattsche Majorat wunderbare Auslesen erzeugt. Hervorgehoben muß hier auch noch der Throner Hofberger werden, der im Nebenthal der Thron wächst, welche zwischen Piesport und Neumagen in die Mosel mündet. Das ist nur das allerwichtigste aus diesem



Abb 53. Zeltinger Schloßberg und Puricellisches Gärhaus in Zeltingen.



Abb. 54.
Graach und Kelterhaus des Josefshofes.

herrlichen gewaltigen Weingarten, in dem sich eine gute Lage fast unmittelbar an die andere schmiegt, wo man immer wieder mit Pfarrius singen möchte:

> „Der Becher perlt von Moselwein,
> Und wo sein Klang erklingt,
> Da fällt mein Anker ein!“

Um das altehrwürdige Trier schart sich eine zweite Reihe edler Gemarkungen, und es scheint, als ob diese in neuerer Zeit ganz besonders bevorzugt würden. Da sind zunächst nächst Trier der treffliche, feine Thiergärtner (Krescenz Rittergutsbesitzer Arthur von Sell), der charaktervolle Avelsbacher (Krescenz Bischöfliches Priesterseminar-Trier und Sanitätsrat Dr. Thanisch!) zu nennen, dann aber die Weine aus den nahen Thälern der Ruwer und der Saar.

Ich sprach von ihnen schon und sagte, daß sie erst in neuerer Zeit zu ihrem wohlverdienten Ruhm gekommen seien. Einer der vornehmsten unter ihnen macht freilich eine Ausnahme: es ist der köstliche Ruwerwein Grünhäuser.

Er ist von altersher hochberühmt; Hamm erzählt in seinem Weinbuch, daß schon 1793 ein Holländer von dem Grünhäuser Kloster St. Maximin ein Fuder Wein zu dem damals gewiß enormen Preise von 1144 Gulden gekauft habe. Die Klöster und geistlichen Stifte waren und letztere sind zum Teil heut noch an der Mosel treffliche Weinbergsbesitzer — man könnte immer noch das alte Wort vom „theologischen Wein“ als dem besten anwenden, „weil die geistlichen Herren immer mehr auf die Qualität als auf die Quantität sehen“.

Auch quantitativ waren die geistlichen Herren von St. Maximin keine Kostverächter. Das erhellt aus folgendem: Ein Prior dieses Klosters entzog seinen Confratres pro Tag einen Liter Wein, der Ersparnis halber. Die Folge davon war, daß sämtliche Mönche anfingen zu kränkeln. Nach gründlichster Untersuchung eines jeden einzelnen entdeckte der Medicus, daß sie „Pant“ gezogen hätten, weil ihre Magen nicht die gehörige Auffüllung gehabt. Zur Erklärung: Wenn ein Faß nicht regelmäßig gehörig aufgefüllt wird, so daß oben am Spundloch ein weinleerer Raum entsteht, so setzt sich Pant = Kahn (schlammige Pilzbildung) an. Pant ist der offizielle Ausdruck an der Mosel dafür. —

Seit 1882 sind, für einen Preis von 600 000 Mark von Freiherrn von Solemacher erstanden, die schönen, sorg-

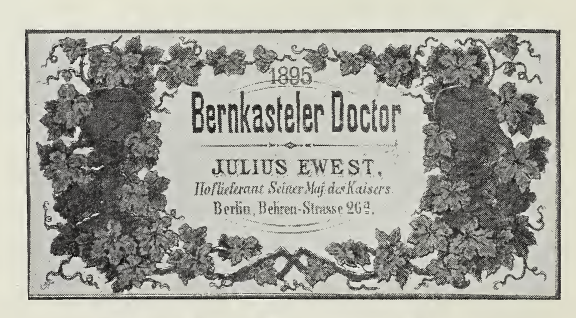


Abb. 55. Etikette Bernkasteler Doktor.

fältig gepflegten Lagen, 42 preußischen Morgen, im Besitz des Freiherrn von Stumm, dessen feinste Krescenz noch immer als Maximiner (=Grünhäuser=Herrenberg) bezeichnet wird und nicht selten die höchsten Preise erzielt, die für Moselwein überhaupt gezahlt werden, Preise, die mit denen der edelsten Hochgewächse des Rheingaus rivalisieren; so bei den Frühjahrsversteigerungen 1896 für 2 Fuder (zu 975 Liter), die noch nie dagewesenen Preise von 11 010 und 12 750 Mark. Das herrliche Gut gewinnt jährlich etwa 40 Fuder. (Flaschenpreis für 1893er vom Fuder 52 etwa 16 Mk.) Ein wundervoll rassiger Wein, duftig, zart und kräftig zu gleicher Zeit! Ein Kaiserwein — übrigens auch am deutschen Kaiserhofe besonders hoch geschätzt. Fast alle diese Ruwer= und Saarweine sind überhaupt, bei aller Verwandtschaft, kräftiger, spritziger, würziger als viele Gewächse von der Mosel selbst; auch sind sie meist (aus größeren Gütern stammend) vorzüglich entwickelt, zumal die Auslesen hochfein.

Aus dem kleinen Ruwerthal muß ich wenigstens noch den Karthäuserhofberger, den ganz vortrefflichen Caseler und Waldracher nennen; die Weine der Saar aber bedürfen eines breiteren Raumes.

Obenan steht hier wohl der herrliche, sehr blumige Scharzhofberger, nächst dem Grünhäuser früher schon der bekannteste Wein des ganzen Gebiets und von vielen Kennern noch viel höher geschätzt als jener; die besten Lagen befinden sich meines Wissens im Besitz des Domkapitels Trier, des Herrn Egon Müller von Scharzhof, des Gutsbesitzers J. Koch=Wiltingen, der Geschwister App. Koch. Ihm nahe kommt der Scharzberger (Geschwister Müller=Koch und



Abb. 56. Rathaus in Bernkastel.

Gustav Vanrolxem), den aber an Rasse und Feinheit einzelne Oberemmeler Gewächse, wie z. B. der des Rosenbergs (Gräfl. Kesselstattsches Majorat) und des Agritiusberges vielleicht noch übertreffen. Erster Klasse sind dann weiter der besonders 1893 wundervoll geratene Wiltinger (beste Lage Kupp; erste Krescenz Geschwister Koch=Wiltingen), der Wawerner (Herrenberg; Krescenz Jacob Lintz, Trier), der Ayler (Krescenz Frau Dr. Görtz), der Bocksteiner (berühmt die Krescenz der Witwe Amlinger), der Geisberger, der Ockfener, der köstliche Canzemer — lobenswert der Feilser, der Ober= und Niedermenniger. Es scheint übrigens, als ob der Weinbau an der Saar noch großer Entwickelung entgegenginge. Die Königl. preußische Regierung, die bisher nur am Rhein Weinberge besaß, hat, in richtiger Erkenntnis der Sachlage, denn auch neuerdings sowohl bei Ockfen als auch im Avelerthal bei Trier


Abb. 57. Blick vom Hospital Cues nach Bernkastel.

gute, reine Tropfen mindestens für die nächsten Jahre garantiert sein zu erschwinglichem Preise.

Drum füllt bekränzte Becher
Mit würz'gem Moselwein,
Und schlürft, beglückte Zecher,
Ihn froh und heiter ein!

Auch die Bowlenfreunde mögen davon profitieren, die ja den leichten Mosel jedem anderen Weine vorziehen — zur Maiweinbowle vor allem:

Ein Kräutlein, das mag gerne
Im Waldesschatten blühn.
Die Blüten kleine Sterne,
Voll Maienduft das Grün.

Das wollen hoch wir halten,
Weil es das Herz erfreut;
„Herzfreude" bei den Alten,
„Waldmeister" heißt es heut.

große Domänen-Weinberge angelegt. Für die steigende Beliebtheit dieser kräftigen, prickelnden, zauberhaft frischen Weine sprechen auch die im Handel erzielten Preise. Ich gebe, als für den Privatmann am wichtigsten, wieder nur einige Durchschnittspreise erstklassiger Flaschenweine bekannterer Herkunft und zwar, weil gerade für die Saar bezeichnend, von 1893, 1895 und 1897: Gewächs 1895er Wawerner Herrenberg 6 Mk.; 1895er und 1897er Wiltinger Auslese 6 Mk.; 1893er Wiltinger Auslese 9 Mk.; 1893er Bockſteiner Neuwieser 10 Mk.; 1895er Scharzhofberger Auslese 10 Mk.; 1893er desgleichen 12 Mk. Es sind das Preise, wie sie vor zwanzig Jahren, außer allenfalls für Maximiner Grünhäuser und Scharzhofberger, niemand in Deutschland für Moselweine bezw. Saar- oder Ruwerweine angelegt hätte.

Aber zum Trost für alle die sei's gesagt, die nicht über große Schätze verfügen und doch gern ein gutes, reines Glas Wein trinken: es ist Aussicht, daß sie auch das von der lieben Mosel bekommen. Wer nur an der richtigen Thüre, bei einem soliden Weinhändler, anpocht, dem soll der

* * *

Der Wein, der im Thal der Nahe und in deren Nebenthälern, besonders im Alsanz- und Guldenbachthal, wächst, hat gewiß Verwandtschaft mit Rhein- und Moselwein, von beiden etwas und doch, was die Bingener auch sagen mögen, trotz vieler


Abb. 58. Piesport.





Abb. 59. Etiketten 1893er Piesporter Goldtröpfchen und Erdener Treppchen.

Sorgfalt der Winzer, von beiden im allgemeinen nicht gerade die allerglänzendsten Eigenschaften. Die mittleren und kleineren Weine, fast nur weiße, kommen zum großen Teil entweder unter rheinhessischer Firma oder unter einer Moseletikette an die Trinker. Nur einige Gewächse, zumal aus der Nähe von Kreuznach, dem großen Weinhandelsplatz, zeichnen sich wirklich aus, treten selbständig vor uns hin. Da ist vor allem der vortreffliche Schloß Kautzenberger, der edelste Tropfen an der ganzen Nahe, da sind die Gemarkungen Bretzenheim, Hüffelsheim und Roxheim; Hüffelsheim wurde der Mythe nach einmal mit einem einzigen gewaltigen Stiefeltrunk vom Landesherrn gewonnen:

Doch Boos von Waldeck rief von fern:
„Mir her das Schlückchen! Zum Wohl Ihr Herrn!"
Und schwenkte den Stiefel und trank ihn leer
Und warf sich zurück in den Sessel schwer,

Und sprach: „Herr Rheingraf, ließ der Kurier
Nicht auch seinen anderen Stiefel hier?
Wasmaßen in einer zweiten Wette
Auch Roxheim gerne verdienet hätte."

(Pfarrius.)

Auch die Sobernheimer, Disibodenberger, die Sarmsheimer und Münsterer sollen in diesem Zusammenhange wenigstens erwähnt werden — ich möchte ja Niemand Unrecht thun!

* * *

Durchaus eigenartig ist der Ahrwein. Das wildromantische Thal liefert, meist aus mühsam auf den Schieferterrassen der steilen Berghänge gepflegten Spätburgundertrauben, einen prächtigen Rotwein, der im



Abb. 60. Trier.



Abb. 61. Das Grünhaus.

Range vielfach unmittelbar hinter dem Aßmannshäuser gestellt wird. Viel Körper und ein feiner vornehmer Burgundergeschmack zeichnen diesen Ahrbleichert aus, der eigentlich heute kaum noch „Bleichert" genannt werden dürfte, denn er hat meist schöne volle rote Färbung. Am höchsten wird der feingärige, feurige Walporzheimer geschätzt (beste Lage Domlay):

„Bei Walporzheim am Gehänge der Schlucht —
Gott segne das heurige Jahr! —
Da wächst Sankt Peters köstliche Frucht,
Die feurige Traube der Ahr.

Und jeder, der munter das Thal durchwallt,
Kehrt gern bei dem Heiligen ein.
Der schenkt ihm in unverfälschter Gestalt
Die würzige Labe für jung und alt,
Den dunkelroten Wein."

(H. Grieben.)

Nur noch einige Worte über den Wein aus dem schönen Neckarthal, den die feuchtfröhlichen Studenten Heidelbergs und nicht zuletzt Scheffels Rodensteiner berühmt gemacht haben. Aber auch so manches andere lustige Liedlein erklang ihnen zu Ehren:

„Zu Heidelberg im Pfälzerland
Da ist fürwahr gut sein,
Dieweil ein edler Trunk zur Hand
Und Mägdlein jung und fein.
Zu Heidelberg beim großen Faß,
Da war auch ich einmal —
Herrjeh! ist da die Luft so naß
Im lieben Neckarthal!"

(C. v. Neumann.)

Es wachsen sowohl im Badischen wie besonders im Württembergischen Neckarthal





Abb. 62. Etiketten 1893er Grünhäuser.



Ein Trinker. Nach dem Gemälde von Ary de Vois in der Pinakothek zu München.
(Phot. Verlagsanstalt Bruckmann, München.)





Abb. 63. Der Scharzhof.

recht trinkbare, wenn auch meist etwas herbe Gewächse, unter denen besonders das von Weinsberg, wo jetzt eine ausgezeichnete Weinbauschule besteht, hervorragt. Warum das Sprichwort gerade sagt: „Neckarwein — Schleckerwein“, hab' ich freilich nie recht verstanden. Über die engere Landesgrenze kommt wohl nur wenig — zumal die Leutchen dort gern selbst den Becher schwingen —.

„Ein frischer Trunk vom Fasse her,
Danach steht mein Verlangen;
Die schönsten Häuser sind es doch,
Dran grüne Kränze prangen.
Wo solch' ein liebes Zeichen lacht,
Da ist mir recht in finstrer Nacht
Ein Sternlein aufgegangen!“
(W. Wackernagel.)

Nicht viel anders weiß ich vom Tauberthal zu berichten, wo stellenweise, wie in



Abb. 64. Bingen und das Nahethal.

Mergentheim und Markelsheim, ein recht feuriger, würziger Wein gewonnen wird, so daß das alte Lied nicht ohne Grund rühmt:

„Im fruchtbaren Taubergrunde —
Wächst Wein stark und gesunde!"

Vielleicht darf ich hier — wenn's auch nicht ganz logisch unter die Überschrift passen sollte — gleich den allbeliebten badischen weißen Markgräfler von den Vorbergen des Schwarzwaldes anreihen, einen milden und frischen, lieblichen Tafelwein, meist aus der Gutedeltraube gezogen (Hauptproduktionsorte: Feldberg, Müllheim, Lörrach, Laufen, Istein, Grenzach ꝛc.). Der Markgräfler kann sogar ein hübsches Alter vertragen. Weiter erwähne ich den feurigen, noch viel zu wenig bekannten Glotterthaler —

„Beim Adlerwirt im Glotterthal,
Da hab' ich brav gezecht —
Verhaßt ist mir und ganz zur Qual,
Das nüchterne Geschlecht.
. . . Drum, wer des Tages Ernst versteht,
Der lobe noch einmal,
Bevor die trockne Zeit vergeht,
Den Wein im Glotterthal!"

(Th. Harszewinkel.)

Zuletzt noch sei endlich des roten, burgunderähnlichen Affenthaler aus der Ortenau gedacht, eines der besten deutschen Rotweine:

„Es steht ein Berg im Badnerland
Der Berg vom Affenthal,
Von früh bis spät im Sonnenbrand,
Das macht ihm wenig Qual.
Er thut's um seinen lieben Sohn,
Den Affenthaler Wein;
Ein herrlicher Philister schon
Muß dieser Alte sein!

Nun sagt, wie ist der Wein getauft:
Der Affenthaler Wein?
Weil man sich einen Affen kauft
Um einen Thaler fein?
Hat der Gorilla hier gehaust
In alter Heidenzeit,
Bevor die Flut hereingebraust,
Und weiß man das noch heut?

Ein kühler Klosterkeller stand
Vor Zeiten in dem Thal,
Das Ave klang ins weite Land
Vom Berg im Abendstrahl.
Von Ave stammt das Avethal?
Ein andrer glaube das!
Ich denke ans Schlaraffenthal
Und schütte voll mein Glas!"

(Ludw. Eichrodt.)



Abb. 65. Das Glotterthal im Schwarzwalde.



Abb. 66. Bocksbeutel (Originalflasche).

Der Frankenwein.

Frankenwein — Krankenwein.

Hier, im gesegneten Unterfranken, am Main, in der Umgebung der alten Krummstabsstadt Würzburg, begegnen wir noch einmal einem wirklich hochgeborenen Herrn, einem Fürsten unter den deutschen Edelgewächsen: dem vortrefflichen Stein- und dem Leistenwein.

Seit dem achten Jahrhundert schon weiß man von ihm, und seine Wertschätzung ist durch alle Zeiten die gleiche geblieben.



Abb. 67. Blick über den Stein auf Würzburg.



Abb. 68. Das Juliushospital zu Würzburg.

Er ist allerdings kein Wein zum Zechen; er will mit Verstand und Vorsicht getrunken sein. Mancher mag freilich manchmal nur ungern Maß darin halten und singt beim Zechen:

„Und die Würzburger Glöckli
Ham a schön's Geläut —
Und die Würzburger Mädli
Sind kreuzbrave Leut'!"

In den besten Lagen heut nur aus der Rießlingtraube gewonnen, ist der erstklassige Frankenwein, goldig im Ton, ein feuriges, würziges und sehr markiges Gewächs, in der Jugend süß, im Alter — und er kann älter werden als wohl jeder andere deutsche Wein — trocken, reich an Bouquet. Man hat sie, diese herrlichen Weine, rund um die Erde geschickt, die Tropen und den Äquator passieren lassen — ohne künstlichen Spritzusatz — und sie sind heil heimgekehrt.

Stein und Leiste sind, wie ich schon bemerkte, die besten Lagen. Die Leiste umfaßt kaum 25 Hektar; sie liegt am Südhang der Citadelle von Würzburg, auf dem blutgedüngten Boden, auf dem im Mai 1525 die Bauern Florian Geyers im Sturm auf die Veste dahingemäht wurden. Heut gehört die Leiste zu etwa einem Drittel der Krone Bayern. Im berühmten Hofkeller des Residenzschlosses zu Würzburg, vielleicht des schönsten Barockschlosses Deutschlands, lagern denn auch die edelsten Leistenweine, zum Teil Jahrhunderte alt, und am Hofe in München kann man hohen Gästen einen Wein vorsetzen, der an Eigenart und Feinheit kaum seines Gleichen hat. Auch der größere Stein ist zum Teil im Besitz der Krone; andere Teile gehören dem Spital zum heiligen Geist und dem Juliusspital. Wer von beiden die Krone verdient, ist schwer zu entscheiden: der Stein gilt für feuriger und blumiger, der Leistenwein für süßer und lieblicher. Außer diesen beiden ersten Lagen verdienen die Harfe und der Schalksberg noch besondere Erwähnung.

Eine Eigentümlichkeit des Würzburger Weinhandels ist von altersher die originelle

Flaschenform, der kurze, dickbäuchige, rundliche Bocksbeutel, der allmählich so charakteristisch geworden ist, daß man den Steinwein nicht selten kurzerhand als „Bocksbeutel“ bezeichnen hört. Preise der Kgl. Hofkellerei Würzburg u. a.: 1893er Stein-Auslese der Bocksbeutel zu 1 Liter 10 M.; 1893er Rießling-Auslese 12 M.; aus dem Spital zum heiligen Geist: 1893er Stein-Riepling 5 M.; 1893er Stein-Auslese 16 M.

„Bockes-Beutel glüht und schwillt,
Firnetrunk erneut sich —“

(Felix Dahn.)

Der Main, die Saale besitzen aber auch, abgesehen von den Hochgewächsen aus der Umgebung Würzburgs, hochachtbare Gemarkungen, deren eigenartige, sehr haltbare Gewächse wohl nicht immer nach Verdienst und Würdigkeit geschätzt werden — wer sie nach den Tränklein bemißt, die manch ehrsamer Weinschenk in der fränkischen Badestadt Kissingen verzapft, thut ihnen bitter unrecht. Die Gewächse von Randesacker mit den Lagen Pfülben und Lämmerberg, Schloß Saaleck, der durch ein nußartiges Aroma ausgezeichnete Kalmuth bei Homburg (Fürstl. Löwenstein-Wertheimsche Kellerei), der Hörsteiner Abtsberg (Kronbesitz) sind ganz ausgezeichnete Weine.

Altmeister Hamms treffliches Weinbuch, das leider seit 15 Jahren nicht wieder erschienen ist, knüpft an die Bemerkung, daß der edle Hörsteiner im Alter den spanischen Weinen ähnlich wird (wie überhaupt der Frankenwein sich zu einem Wein von südländischem Geschmack auswachsen kann), ein hübsches Geschichtchen. Ein greiser spanischer Grande war einst im Kloster von Seligenstadt, dem der Hörsteiner damals noch zuwuchs, zu Gaste, und der Abt ließ eine edle Flasche nach der andern auffahren. Aber der Hispaniole schüttelte beim Rheinwein, beim Mosel, beim Pfälzer nur das würdige Haupt: „Non est vinum!“ Bis dann endlich das Eigengewächs, ein uralter Hörsteiner, aus dem Keller emporstieg. Da hob der Grande sein Glas und sprach feierlichst: „Hoc est vinum.“

„Der Spanier hat's gekostet, da blitzt mit einem Mal
Im halberloschnen Auge der wundervollste Strahl.
Er trinkt in langen Zügen: ‚Ja, das — das nenn' ich Wein!
Gott hab' ihn ewig selig, den hochgelobten Stein,
Wo solch' ein Trunk gewachsen . . . . '“



Abb. 69. Weinkanne im Museum zu Kassel.



Abb. 70. Ein Satz Weingläser in Baccaratschliff. Von C. Harsch & Co in Berlin.

Deutschlands übrige Weingebiete.

Ich kann bei den bisher noch nicht behandelten deutschen Weinen nicht ausführlicher verweilen. Nicht weil ich nicht noch das eine oder andere Traubenblut schätzte! Nicht weil ich etwa die Bedeutung der Weinproduktion, des Weinhandels in dem einen oder andern Gebiet mißachtete! Nein — einfach, weil mir der Raum knapp ist, und weil alle übrigen Weine im großen Verkehr denn doch nur eine untergeordnete Rolle spielen. Leider zum Teil — gewiß! Aber es ist doch nun einmal nicht anders. Die einen erfreuen sich nur lokaler Beliebt- oder gar Berühmtheit, nicht selten weil die Erzeugung der besseren Lagen nur gering ist, die andern segeln, mehr oder weniger, unter fremder Flagge oder sie werden zu Schaumwein verarbeitet; manche höchst schätzbare Weinchen sind auch zu unbeständig, vertragen Lager und Transport schlecht. Die meisten bewältigt der lobesame Durst der engeren Landsleute.

In erster Linie möchte ich noch der Weine der Reichslande gedenken, von denen man hoffen darf, daß sie sich in Großdeutschland allmählich ein breiteres Absatzgebiet erobern. Alle Kenner sind der Meinung: die Vorbedingungen dazu sind gegeben — es fehlen nur noch, trotzdem vieles besser geworden ist in den letzten 15 oder 20 Jahren, die sorgfältige Pflege der Reben und der jungen Weine, das starke Bestreben, nicht nur auf Masse, — nicht nur trinkbare Tischweine —, sondern auf Qualität zu

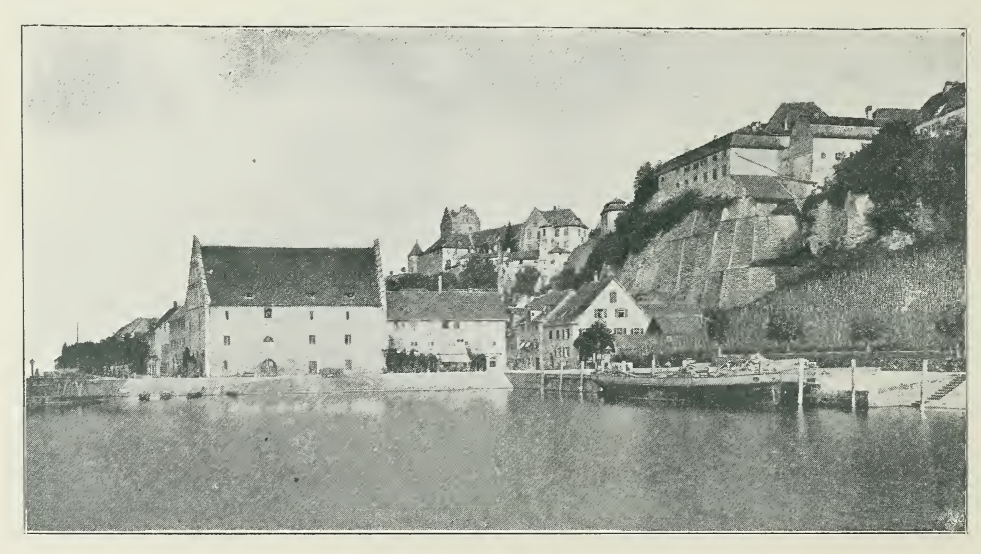


Abb. 71. Meersburg am Bodensee.

produzieren. Es könnte dann gar nicht ausbleiben, daß die Gemarkungen Rappoltsweiler (mit seinem kräftigen Zahn und Trottacker), Reichenweier (Sporen), Türkheim (Brand), Thann (Rangen), Volkheim, Gebweiler (Wanne und Kitterle) u. s. w. im Ober-Elsaß, daß auch im Unter-Elsaß die besseren Lagen von Wolxheim, Dambach, Barr, Molsheim (Finkenwein) u. a. Klassenweine in den Handel brächten. Die Anlage tritt bei fast allen im Elsaß gebauten Rebensorten hervor, beim edlen Rießling, der auch hier einen sehr blumigen Wein erzeugt, beim Traminer, beim aromatischen Muskateller. Sang doch der alte Fischart, halbwegs selbst ein Straßburger:

„Der liebste Buhle, den ich han,
Der liegt beim Wirt im Keller.
Er hat ein hölz'nes Röcklein an
Und heißt der Muskateller.
Er hat mich nüchtern trunken g'macht
Und fröhlich heut den ganzen Tag,
Gott gebe ihm heint gute Nacht.

Vor diesem Buhlen, den ich mein',
Will ich Dir bald eins bringen;
Es ist der allerbeste Wein,
Macht lustig mich zum singen.
Frischt mir das Blut, gibt sein Mut
All's durch sein Kraft und Eigenschaft.
Nun grüß' Dich Gott, mein Rebensaft!"

Als ganz hervorragend, über jedes Lob erhaben, werden einige Strohweine des Elsaß, aus den Gegenden um Gebweiler und Rappoltsweiler gerühmt. (Strohwein nennt man Weine, die aus auf Stroh getrockneten ausgesuchten Trauben sehr spät, im Elsaß erst zwischen Januar [Drei-Königs-Wein] und April gekeltert werden.) Man schildert sie als hochfeine Likörweine, überaus würzig, fast ölig, goldgelb. Ich kann's nicht aus Eigenem bestätigen, denn ich hab' solchen edlen Elsasser nie . . . auch nur zu sehen bekommen; er soll meist von den Produzenten selbst im Keller festgehalten werden als köstliche Krankenlabe.



Abb. 72. Grünberg in Schlesien.

Lothringen erzeugt im Gegensatz zum Elsaß hauptsächlich Rotwein von burgunderähnlichem Typ. Lothringer Trauben finden heute außerdem im großartigen Maßstabe für die Schaumweinfabrikation Verwendung.

Übrigens sind die Reichslande die weitaus größten Weinproduzenten Deutschlands; sie bringen fast ein Drittel der gesamten deutschen Weinproduktion hervor. —

Ich streife mit Achtung den Seewein von den Ufern des schönen Bodensees, den man freilich nach meiner unmaßgeblichen Erfahrung nur an Ort und Stelle — und dann auch nicht immer! — gut trinkt (roter Meersburger), um mich mit einem großen Sprunge aus dem sonnigen, reich-

gesegneten Süden in unser kargeres Norddeutschland zu versetzen.

Aber ich will's ganz kurz machen. Alle die Weine und Weinchen aus dem Saale- und Unstrutthal, aus der Umgebung von Meißen und von den Bergen bei Dresden und Pirna, wie die aus den Odergefilden bei Grünberg in Schlesien, aus Tschicherzig und Bomst sind ja so übel nicht — wie ihr Ruf. Der freilich ist greulich, aber es gibt in sehr berühmten Weingebieten weit schlimmere Schattenseiten, das kann ich aus Erfahrung bestätigen. Insbesondere manch' Wein aus Freyburg an der Unstrut und gerade manch' Grünberger ist, in guten Jahren, unerwartet gehaltvoll und — noch unerwarteter — durchaus nicht ein Säuerling erster Klasse; es stimmt durchaus nicht immer, was der alte Matthias Claudius unter seinem Pseudonym Asmus in diesmal seltsam holprigen Versen kündete:

„Thüringens Berge, zum Exempel, bringen Gewächs, sieht aus wie Wein —
Ist's aber nicht: man kann dabei nicht singen, dabei nicht fröhlich sein."

Aber alle diese Weine gehen, insoweit sie nicht im Produktionsgebiet getrunken, auf Kognak oder ... Essig verarbeitet werden, als Verschnittweine an die großen Weinhandlungen und Weinfabriken, um vielleicht als Rüdesheimer ihre Auferstehung zu erleben. Traurig — aber wahr — sie verzichten eben, wohl oder übel, auf die eigene selbständige Existenz! Wie lautet doch die Geschichte von dem Rostocker Großweinhändler, dem sein Haus und Speicher abbrannten? Jammernd betrauerten die Freunde seinen Verlust und den Untergang all' der Edelgewächse — er aber hob abwehrend die Hand: „Tröst't Euch, Kinners! Die Hauptsack is gerettet ... die Etiquetters!" Es genügt ja heut noch, wenn ein vorsichtiger Kellerproduzent seinem Preiskurant vordruckt: ‚Die Benennung der Weine soll nicht so deren Geburtsort, als ihren allgemeinen Charakter kennzeichnen.' Ja . . . die Etiquetters!

Sehr groß ist übrigens die Quantität der norddeutschen Weine, die in der Schaumweinfabrikation zur Verwendung gelangt. Davon an anderer Stelle.

Der arme Grünberger, was hat er zumal nicht alles erdulden müssen! Daß man in Schlesien den Kindern mit einem Glase Grünberger drohen soll, wenn sie nicht in die Schule gehen wollen, ist noch das wenigste. Auch die Kühnschen Spottverse:

„Auf Schlesiens Bergen, da wächst ein Wein,
Der braucht nicht Hitze, nicht Sonnenschein —",

die mit dem Verzweiflungsruf des Sängers und Trinkers schließen:

„Doch mehr zu trinken solch sauren Wein —
Müßt' ich ein geborener Schlesier sein!"

auch sie mögen noch hingehen. Daß man ihn aber „Rachenputzer" nennt, ja sogar Lacrimae Petri (. . . und er ging hinaus und weinte bitterlich!) — das ist hart! Die Grünberger sind jedoch stolz auf ihren Rebenbau und eifrig in seiner Pflege. Dorten erzählt man gern das Märlein von dem Reisenden, der sich in Bomst auf dem Bahnhof einen Schoppen Landesgewächs reichen läßt und sich nach dem ersten Schluck mit greulich verzerrtem Gesicht schüttelt; worauf der Wirt entschuldigend sagt: „Ja, Grünberger, Herr, ist's freilich nicht!"

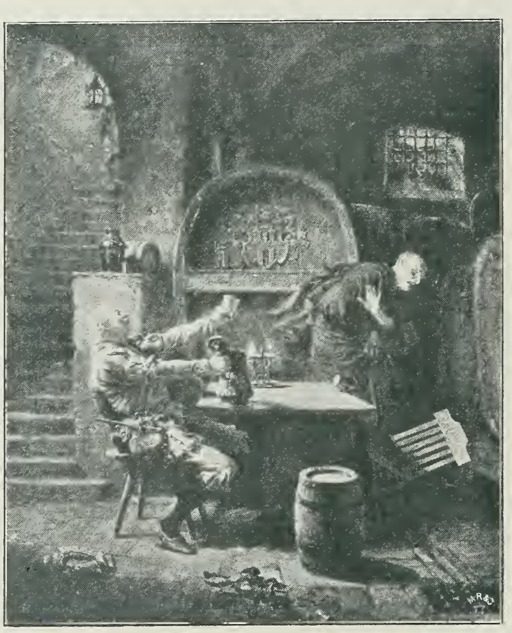


Abb. 73. Der schlesische Zecher und der Teufel.
Nach dem Gemälde von Ed. Grützner.
(Mit Genehmigung der Photographischen Gesellschaft zu Berlin.)



Abb. 74. Klosterneuburg.

Die Weine von Österreich-Ungarn.

Nullum vinum — nisi Hungaricum!

Das Doppelreich an der schönen blauen Donau besitzt in der Mehrzahl seiner Staaten eine äußerst umfangreiche Weinproduktion; es erzeugt wohl viermal so viel Wein als das Deutsche Reich. Allererstklassige Sorten sind darunter, wahre hochedle Gewächse, und ganz vortreffliche Mittelweine. Trotzdem ist nicht zu leugnen, daß der Durchschnitt der Erzeugung, berechnet nach dem Produktionswert pro Hektar, recht weit unter dem Deutschlands steht: nach den letzten mir zur Verfügung stehenden Zahlen gewinnt man im Durchschnitt im Deutschen Reich etwa 767, in Ungarn 200, in Österreich 400 Mark vom Hektar Rebenfläche. Allerdings ist in den letzten Jahrzehnten, vor allem durch die Weinbauschule zu Klosterneuburg unter Baron v. Babos Leitung, viel, sehr viel für den österreichischen Weinbau geschehen, und er entwickelt sich ungeachtet schwerer Heimsuchungen durch Rebkrankheiten entschieden in erfreulich aufsteigender Linie. Charakteristisch ist auch hier, daß der ungeheure Löwenanteil der Gesamtproduktion (die man auf jährlich ungefähr 200—250 Mill. Mk. an Wert schätzt) trotz sich stark steigenden Bierkonsums im Lande konsumiert wird; nicht viel über den zwanzigsten Teil dürfte über die Grenze gehen.

Um vom Norden anzufangen, erwähne ich aus Böhmen den roten Melniker und den weißen, in guten Jahren ganz vortrefflichen Wein von Běrcovic — Gewächse, die wohl auch viele reichsdeutsche Leser in den schönen, heilkräftigen böhmischen Badeorten kennen gelernt haben; aus Mähren die Znaimer Weine, die in Österreich selbst meist als Retzer und Markersdorfer (niederösterreichische Weine) getrunken werden. Über-

aus reich an Rebenhängen ist das Kronland der Monarchie: Nieder-Österreich. — Obenan steht hier der altberühmte edle Weißwein von Gumpoldskirchen, dessen Ausbrüche dem Tokayer nicht unähnlich und ein wahrer, aber seltener Genuß für Kenner sind:

„Wer Gumpoldskirchner trinkt zwei Maß,
Der kann allein nit gehn sein' Straß —"

(Lied aus dem sechzehnten Jahrh.)



Abb. 75. Baron von Babo.

Gleichwertig, ebenso bouquetreich, stellt sich ihm der Klosterneuburger zur Seite. Ehre den wackeren Benediktinern, die diesen wahrhaften „Prälatenwein" erzeugen, der ihrem Stift den Scherznamen zum „rinnenden Zapfen" eingebracht hat. Es folgen mit sehr guten Weinen, von der Reblausplage jetzt wohl leidlich erholt, Vöslau bei Baden (Schlumberger-Goldeck), Nußdorf (Nußberger) und Kahlenbergerdorf im XIX. Wiener Gemeindebezirk, Meilberg — an Rotweinen wiederum die von Vöslau und von Matzen.

Ungezählt bleibt die Reihe der großen und kleinen Weinorte, in denen sich Alt und Jung, Arm und Reich am „Heurigen" erfreut!

Als ich vor zwei Jahren, nach langer



Abb. 76. Gumpoldskirchen.

Frist, wieder einmal im schönen Steiermark war und mit meinem verehrten Freunde, dem Historiker Professor von Zwiedeneck in Graz, auf Kosteprobe auszog, war ich ganz überrascht von den steirischen Weinen — und erstaunt, daß diese nicht eine höhere Stellung im Weinwelthandel einnehmen. Mir schwebten sie von früher her als auffallend trocken und höchst herb vor: was ich aber jetzt trank, waren volle, etwas schwere, aber wirklich prächtige Tropfen. Wer einmal einen Versuch machen will, lasse sich einen Luttenberger (Jerusalemer) kommen, einen starken Weißwein, dessen Einbürgerung in Norddeutschland ich nur empfehlen könnte; es ist ein Weinchen, das ich zu Austern selbst dem Chablis vorziehen würde.



Abb. 77. Vöslau.

Und nun das gesegnete Tirol! Abgesehen von den hohen ungarischen Herren, ist der Tiroler wohl von allen österreichischen Weinen am bekanntesten, am beliebtesten. Und er verdient's auch. Die große Schar der Touristen, die Jahr um Jahr Erholung in den Tiroler Bergen sucht und findet, hat ihn schätzen gelernt und seinen Ruf weit über die engeren Landesgrenzen verbreitet. Wie viele kehrten nicht im Bozener Batzenhäusl ein, um den feurigen, roten St. Magdalener zu erproben! Ich will gar nicht einmal behaupten, daß man in der alten Künstler- und Dichterkneipe grad' den allerbesten Tiroler erhält, aber wer möchte durch die Stadt Walthers von der Vogelweide reisen, ohne die Stätte besucht zu haben, wo Paul Heyse, Hans Hopfen, Hans Hoffmann so fröhlich gebechert, die Defregger, Grützner, Kaulbach, Simm und so viele andere Maler mit ihren Werken als Dankesgaben geschmückt haben. St. Magdalener und andere feine Tropfen kredenzt auch Alois Tschurtschenthaler in seinem reizenden Torglhaus in Bozen. Und der süffige Kalterer Seewein aus Überetsch, den Baron von Dipauli zieht — wer hat ihn nicht einmal im Rößl zu Kalteren bei der liebenswürdigen Wirtin probiert? Wer nicht den Terlaner, die vollen Burgunder von Schloß Rametz bei Meran (Boscarolli), den Kreuzbicheler Rießling (v. Zollinger), die trefflichen Weine von S. Michele, den Teroldigo (Graf Martini), den Isera (Graf Fedrigotti)! Die Reihe der in erster Linie stehenden Gewächse ist



Abb. 78. Plätzchen im Erkerzimmer des Batzenhäusl.

damit bei weitem noch nicht erschöpft — das ganze sonnige Etschthal gleicht ja einem großen Weingarten, und in den Bezirken des Val Sugana, am Gardasee reiht sich Rebenhang an Rebenhang. Schon heute wandern die Tiroler Weine, die vor zwanzig Jahren noch selten über die Grenze kamen, weit hinaus; man findet sie in ganz Österreich, man findet sie fast überall in der Schweiz, und in Bayern (wo das Bier keineswegs derart Alleinherrscher ist, wie man glaubt) mehrt sich die Zahl der Tiroler Weinstuben von Jahr zu Jahr. Wohl schmeckend, bekömmlich, reizvoll — das ist die Signatur der Tiroler Weine, die noch eine große Zukunft vor sich haben.

Eine große Zukunft möchte ich aber vor allem einem anderen Weinland der Monarchie zusprechen: Dalmatien! Bei uns ist der Dalmatiner Wein fast unbekannt — nur die Weinhändler kennen ihn, insoweit sie ihn nämlich zur Fabrikation von Bordeaux brauchen. Auch ich wußte, als ich zum erstenmale die romantische Küste Dalmatiens mit ihren alten, an Erinnerungen aus römischer und venetianischer Zeit reichen Städtchen und den Inselflor, der ihr vorgelagert ist, besuchte, herzlichst wenig von einem Dalmatiner Gewächs, höchstens daß ich gelegentlich einmal den köstlichen goldgelben, würzigen Maraschino von Sebenico, der dem Muskat Lünel seltsam ähnelt, getrunken hatte — nicht zu verwechseln mit dem, auch aus Dalmatien (Zara) stammenden, aus Kirschen bereiteten Maraschinolikör. In wenigen Wochen lernte ich damals eine geradezu erstaunliche Fülle vortrefflicher, vielfach geradezu erstklassiger Weine kennen. Um nur einige wenige zu nennen: den gelben feurigen süßen Vugava von der schönen Insel Brazza, den rubinroten, rosenduftigen Moscato del Rosa von Almissa, einen Likörwein von ganz eigenem Zauber, den ähnlichen Peceno von der Insel Curzola, den Prosecco von Sabioncello — dann jedoch die tiefdunkeln Landweine, die in geradezu erstaunlicher Menge produziert werden, voll, nicht selten mit den Spuren mangelhafter Pflege behaftet, aber bekömmlich und trotz einer gewissen Herbigkeit wohlschmeckend. Ich erinnere mich, in einer elenden Schenke mitten zwischen den Trümmern des altrömischen Salona, unweit Spalato, der halb in die Kaiser-

burg Diokletians eingebauten Empore — eine Röte getrunken zu haben, die ich in Berlin gern als Tischwein verwöhnten Gästen vorsetzen würde! Und wie spottbillig! Eine Färbkraft haben diese Rotweine, wie ich sie bei keinem anderen Wein beobachtete, ein Sherryglas — ich habe wiederholt die Probe gemacht — gab einer ganzen Karaffe Wasser die schönste Bordeauxfarbe. Dalmatien ist noch ein vielfach unentwickeltes Land, Neuland im gewissen Sinne. Das gilt auch von seiner Weinkultur. Aber alle Vorbedingungen sind hier vorhanden, eine Produktionsstätte ersten Ranges zu schaffen, nicht nur Massen zu erzeugen, die dem Handel als willkommene billige Verschnittweine gelten, sondern auch Likörweine, die mit den besten, ähnlichen spanischen und französischen Gewächsen zu konkurrieren vermöchten, und, nicht zuletzt, gute Tischweine, die sich unter eigener Flagge ein großes Absatzgebiet erobern könnten. —

Und nun endlich Ungarn, das Weinland par excellence!

Gewiß: jeder Leser dieser Zeilen kennt Ungarwein . . . aber wie wenige kennen ihn wirklich!

Im ganzen deutschen Westen ist er ein Ausnahmegetränk, das man womöglich aus der — Apotheke holt, als Stärkungsmittel für Kranke und Rekonvalescenten. Medizinal-Ungarwein nennen ihn die Etiketten. Ich kann über ihn nicht urteilen, denn für mich hat man, Gottlob, noch keinen Apotheker dieserwegen in Nahrung gesetzt; aber das weiß ich: was sonst in zwei Dritteln, nein in vier Fünfteln des Deutschen Reichs als Ungarwein verkauft wird, das hat wieder zu zwei Dritteln, nein vier Fünfteln Ungarn nie gesehen. Erst von der Oder an ostwärts weiß man ihn zu schätzen, und wiederum merkwürdig genug, den besten Ungarwein, den ich meiner Erinnerung nach trank, trank ich nicht in Ungarn, sondern auf einem alten Gutssitz in der Provinz Posen, dann in Posen selbst und endlich in Krakau, in der Hinterstube einer kleinen Delikateßhandlung, in die mich ein jüdischer Faktor mit verheißungsvollem Schmunzeln geführt hatte. Flüssiges Gold! Freilich auch recht teuer.

Obenan der Tokayer —

„Doch des Südens ganze Pracht
Und ein schöner Feuer,
Und der Liebe süße Macht
Lodert im Tokayer;"

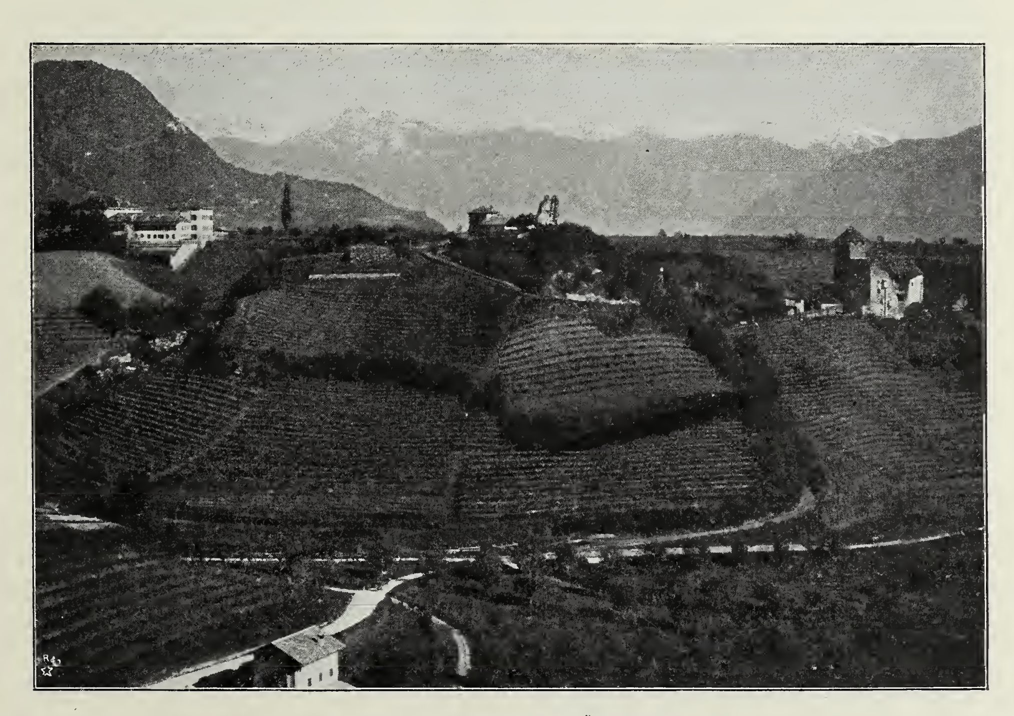


Abb. 79. Landschaft von Überetsch.

Golden schäumt er im Pokal,
Hell wie Himmelskerzen,
Wie der Liebe Götterstrahl
Glüht in Menschenherzen.“ —
(Theod. Körner.)

Im Zempliner Komitat liegt die alte Stadt, die dem Edelwein den Namen gab. Nördlich und nordostwärts von ihr streifen die hochgerühmten Hegyallyaberge. Hier, am Flecken Tarczal, gedeiht der herrlichste Tokayer (meist von der Furmint- oder Mosler-Traube), und wieder der allerherrlichste auf einem winzigen Stück Erde, das Eigentum der Krone Ungarn ist, und von dessen Gewächs, „Honigstrahl“ genannt, auch nicht ein Tropfen in den Handel gelangt; es wandert völlig in die Ofener Hofkellereien. Außerdem gibt es noch etwa 20 erstklassige und 25 zweitklassige, auch noch hervorragende Lagen im Tokaygebiete, das im Durchschnitt mittlerer Jahre etwa 40 000 Hektoliter Wein erzeugen mag, wovon aber nicht viel mehr als etwa 4—5000 auf „Ausbrüche“ entfallen. „Tokayer-Ausbruch“ — wem pocht nicht das Herz höher bei diesem Namen! Aber er ist noch nicht einmal das eigentliche Hochprodukt. Man unterscheidet nämlich sechs verschiedene Stufen: 1. Die gewöhnlichen „Ordinari“, gute, nicht süße Weine aus den Trauben, aus denen die besten Trockenbeeren schon entfernt sind; 2. Natürliche — „Szamorodny“-Weine aus Trauben, von denen überhaupt keine Beeren entnommen wurden; etwas süß, feurig, sehr blumig. 3. Ausbruch, gewonnen, indem man dem Most eines Fasses mehrere Bütten ausgelesener, schon zu einer fast teigartigen Masse zerstampfter Trockenbeeren zusetzt und zusammen vergären läßt; je nach der Quantität der zugesetzten Trockenbeeren, nach Bütten zu etwa 12 Litern berechnet, erhält man ein-, zwei-, vier- oder fünfbüttigen Ausbruch. 4. Essenz, gewonnen nur aus dem Saft von Trockenbeeren und zwar ohne Kelterdruck, wie er aus dem durchlöcherten Boden der Bottiche von selbst abfließt; sehr süß, sehr aromatisch, überaus wohlschmeckend, dabei verhältnismäßig nicht schwer. Außerdem wird 5. aus den Trebern des Ausbruchs, unter neuem Weinzusatz, der „Forditás“, und 6. nachdem der Ausbruch abgezogen ist, durch Nachfüllung auf die in dem Fasse verbleibenden sirupartigen, sehr aromatischen Rester der „Máslás“ gewonnen,

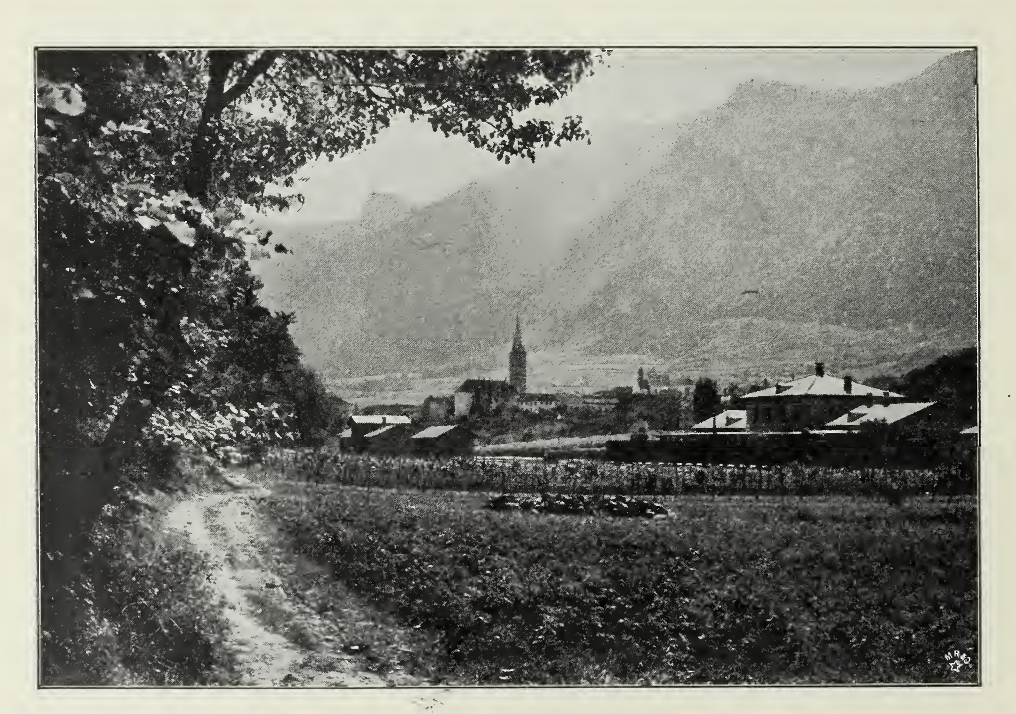


Abb. 80. Kalteren in Südtirol.



Abb. 81. Der Hafen von Zara (Dalmatien). Aufnahme von Stengel & Co. in Dresden.

beides noch gewürzreiche, höchst schmackhafte Weine. — Neben den Tokayer Ausbrüchen stehen als Dessertweine, freilich um ein gut Ende zurück, die Ausbrüche von Ruszt am Neusiedler See. Höher als dieser muß der rote Méneser Ausbruch (Komitat Arad) eingeschätzt werden, der aber sehr selten unverfälscht nach Deutschland gelangt.

Im Gegensatz zu diesen mehr oder weniger süßen Dessertweinen sind zunächst die sogenannten herben weißen Ungarweine zu nennen (zu denen übrigens auch die Tokayer Ordinari und zum Teil die Szamorodnys rechnen). In Ungarn selbst faßt man sie, soweit sie Klasse haben, und deren ist eine große Zahl, unter dem nicht übel gewählten Namen „Bratenweine“ zusammen; sie einzeln aufzuzählen fehlt der Raum, nur die schönen Gewächse vom Plattensee (Badacsonyer-Kéknyelü), der Somlauer, der Poganyvarer, einzelne Ofener Weißweine mögen hier erwähnt werden. Von den Rotweinen höherer Klasse, meist aus der Kadarka- oder aus der Burgundertraube gewonnen, sind die Méneser, Visonaer, Erlauer, Ofner (Adlersberger), Szegszarder, Vellánger am meisten geschätzt. Lang, lang ist endlich die Reihe der besseren Tischweine, rot wie weiß, der Ungarischen im engeren Sinne wie neuerdings auch der Siebenbürger — manch prächtiges feuriges Gewächs ist darunter, besonders unter den auf größeren Herrschaften gewonnenen; aber sie kommen nur in zu geringerer Masse über die Grenze,



Abb. 82. Blick auf Sebenico (Dalmatien). Aufnahme von Stengel & Co. in Dresden.



Abb. 83. Ansicht von Tokay.

als daß es verlohnte, an dieser Stelle näher auf sie einzugehen. Wer sie kennen lernen will, packe seinen Koffer und reise einmal selbst nach Ungarn. Aber er suche sie nicht an den Table d'hôtes der Hôtels — was dort serviert wird, ist nur zu oft Fabrikware, für die Durchschnittszunge zurecht gebraut; in alten bewährten Weinhandlungen, in Privathäusern . . . und oft in recht unscheinbaren Schenken, abseits von der Heerstraße, da habe ich die schmackhaftesten Tröpflein gefunden. Den besten „Bratenwein“ trank ich 1879 auf dem Eisenbahndamm vor dem überschwemmten Szegedin mit ein paar österreichischen Offizieren,

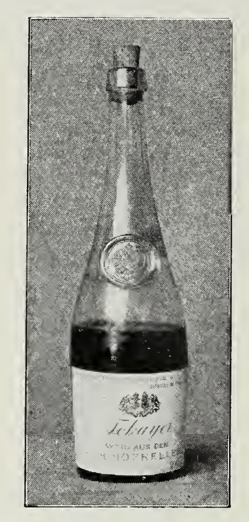


Abb. 84. Tokayer-Originalflasche.
Aus der K. K. Hofkellerei.

während die wütende Theiß rechts und links uns umbrodelte. Es war, wenn ich mich recht erinnere, ein schwerer Weißwein von Kis-Cörs, feurig, bouquetreich und dabei merkwürdig milde. Solch ein Wein, von dem es in den Makamen des Hariri heißt:

„Wein ist der Glättstein
Des Trübsinns, der Wetzstein
Des Stumpfsinns, der Brettstein
Des Siegers im Schach!

Wein ist der Meister
Der Menschen und Geister,
Der Feige macht dreister
Und stärket, was schwach;

Der Kranke gesund macht,
Blaßwangiges bunt macht,
Verborgenes kund macht
Und Morgen aus Nacht!“



Abb. 85. Silbervergoldete Buckelpokale des XVII. Jahrhunderts.
(Bayerisches Nationalmuseum zu München.)



Ein Feinschmecker. Nach dem Gemälde von Eduard Grützner.
(Mit Genehmigung der Photographischen Gesellschaft in Berlin.)





Abb. 86. Sion. Reproduziert nach einer Originalaufnahme der Photoglob-Co. in Zürich.

Schweizer Weine.

Es gibt im Schweizer Lande manch vortreffliches Tröpflein, aber die Schweizer halten's fest. Über die Grenze kommt geradezu verschwindend wenig, dafür aber auf den statistischen Schweizer Kopf, bei dem allerdings wohl der „Fremde" mit gerechnet ist, ein jährlicher Weinkonsum von über 60 Litern. Was recht anständig ist, wenn man bedenkt, daß jeder statistische Franzose sich auch nur 94 Liter — der Deutsche aber nur 5,7 Liter leisten kann (nebenbei bemerkt, obwohl es in dieses Kapitel eigentlich nicht gehört: der statistische Durchschnitts-Spanier 115, der Grieche 109, der Bulgare 104, der Italiener 95, der Österreich-Ungar 22, der Türke — unglaublich, aber statistisch wahr! — 20,3, der bedauernswürdige Schwede . . . 0,5 Liter).

Ja also: wer Schweizer Wein trinken will, muß schon nach der Schweiz reisen. Es ist das auch nicht schlimm, denn wer reiste nicht gern dorthin, wo die höchsten Berge und, wie man sagt, die besten Hotels sind! Notabene, für den, der's Geld hat.

Fast alle Kantone bauen Wein, ich glaube, nur vier versagen sich den Rebenbau, einige könnten's im Interesse der Trinker freilich auch noch thun. Einzelne aber erzielen ganz vortreffliche Gewächse.

Ich nenne zuerst von Rotweinen den Cortaillard aus dem Kanton Neuenburg, von burgunderähnlichem Geschmack, fein, geistig, recht bouquetreich — ziemlich rar und teuer. Dann aus Wallis die körperreichen Weine von Ardon, Visp, den tiefdunkeln „Höllenwein" aus dem Salgatsch — schwer und aromatisch; famos in Brieg an der Rhone anzutreffen und hoch oben auf der schönen Simplonstraße in Simpeln, wo die Post mittags Halt macht; den St. Prex aus dem Waadt; den Buchberger von St. Gallen; einzelne wenige Sorten

aus dem Kanton Tessin, schon stark an den italienischen Typ gemahnend, wie der Mandrisio von Lugano; auch die Schaffhausener Röten sind gar nicht so übel, und das Baseler „Schweizerblut“ hat wenigstens den Vorzug, daß es auf historischem Boden gewachsen ist, auf dem Schlachtfelde, wo anno domini 1440 die braven Eidgenossen den französischen Räuberhorden der Armagnaken heimleuchteten.

Von Weißweinen stehen wohl unstreitig die des Waadtlandes obenan, die Gewächse von den herrlichen Gestaden des Genfersees. Wer das Glück hat, sie — bei gutem Vernehmen mit einem weinverständigen Pensionswirte! — rein zu bekommen, kann sich gratulieren; die goldgelben, aromatischen Weinchen von Chexbres, von St. Saphorin — dann aber aus dem oberen Rhonethal die Gewächse von Aigle und vor allem von Yvorne verdienen die volle Hochachtung selbst einer verwöhnten Zunge. Aus dem Wallis rechne ich die prächtigen likörartigen Muskateller, halb Ungar, halb Spanier, von Sion hinzu, den Brieger Vin glace — köstliche Tropfen, bei denen man nur bedauert, daß man sie nicht nach Haus mitnehmen kann.

Die Züricher Weine sind hochberühmt — bei den Anwohnern; ich habe selbst dem Neftenbacher und dem Lägernberg keinen sonderlichen Geschmack abgewinnen können, so wenig wie denen von Winterthur. Aber wenn man Durst hat, schmeckt auch er — und, merkwürdig! in der Schweiz hat man immer Durst. Man trinkt sogar den Schweizer Schaumwein und findet, daß er — wenn man ihn recht tüchtig in Gletschereis (oder anderem) gekühlt hat, ungefähr schmeckt ... nun, wie ein Mittelding zwischen Limonade und Champagner. Im Sommer gar nicht zu verachten! Sonst thut’s auch der lokale Apfelwein.

„Man kann, wenn wir es überlegen,
Wein trinken fünf Ursachen wegen:
Einmal, um eines Festtags willen,
Sodann, vorhand'nen Durst zu stillen:
Ingleichen künftigen abzuwehren.
Ferner dem guten Wein zu Ehren,
Und endlich um jeder Ursach willen.“

(Fr. Rückert.)



Abb. 87. Weingelände am Luganer See.



Abb 88. Bacchus-Fest. Gemälde von Claude Gillot im Königl. Museum zu Berlin.
(Photographieverlag von Franz Hanfstaengl in München.)

Frankreichs Weine.

Ein echter deutscher Mann mag keinen
Franzen leiden,
Doch ihre Weine trinkt er gern.
(Goethe: Faust I. Scene in
Auerbachs Keller.)

In dem großen Weinlande Frankreich, immer noch dem für den Welthandel — und die Zecher — bedeutungsvollsten der Erde, wenn auch wohl Italien es der Produktivität nach zeitweise überflügelt hatte, dominieren neben zahllosen kleineren Herrschaften (es bauen von den 86 Departements nur 9 keinen Wein!) zwei wirklich große Herren: der Bordeaux und der Burgunder, denen sich als dritter, aber doch nicht so als Herrscher von Gottes Gnaden, denn von der Kunstfertigkeit und dem Feingeschmack der Menschen, der schäumende, prickelnde Champagner anschließt.

Von altersher — nicht umsonst schreibt Strabo den Galliern die Erfindung des hölzernen Fasses zu — spielt der Weinbau und der Wein hier die erste Geige. So mäßig der Franzose im allgemeinen im Weingenuß ist (freilich vielfach ihn durch Absynth und andere alkoholische Reizmittel ersetzend), Frankreich ist doch ein echtes Land der Weintrinker; selbst der Ärmste versagt sich bei passender oder unpassender Gelegenheit sein Schöppchen nicht, wenn es auch der grimmigste petit bleu ist.

Jules Janin, der geistreiche Plauderer, hat einmal die drei großen französischen Weingruppen in spaßhafter Weise charakterisiert: er vergleicht den Bordeaux mit einem unruhigen Frondeur, den Burgunder mit einem glatten, abgeklärten Weltmann, den Champagner mit einem leichtfertigen, schnell aufbrausenden Pariser. Das ist



Abb. 89. Blick auf Bordeaux.

nicht übel gesagt, wenigstens für Burgunder und Champagner; dem Bordeaux freilich wird Janin, wie übrigens viele seiner Landsleute auch in der Praxis, dabei nicht gerecht. Ich möchte, um im Rahmen des Janinschen Vergleichs zu bleiben, den guten Bordeaux lieber einen verständigen, milden und würdigen Menschenfreund nennen, einen von den alten Herren, von denen das französische Sprichwort, das gern den Wein in seinen Bereich zieht, sagt: ‚Vin vieux, ami vieux sont aimés en tout lieux‘.

Lassen wir ihm den Vortritt!

Der Bordeaux.

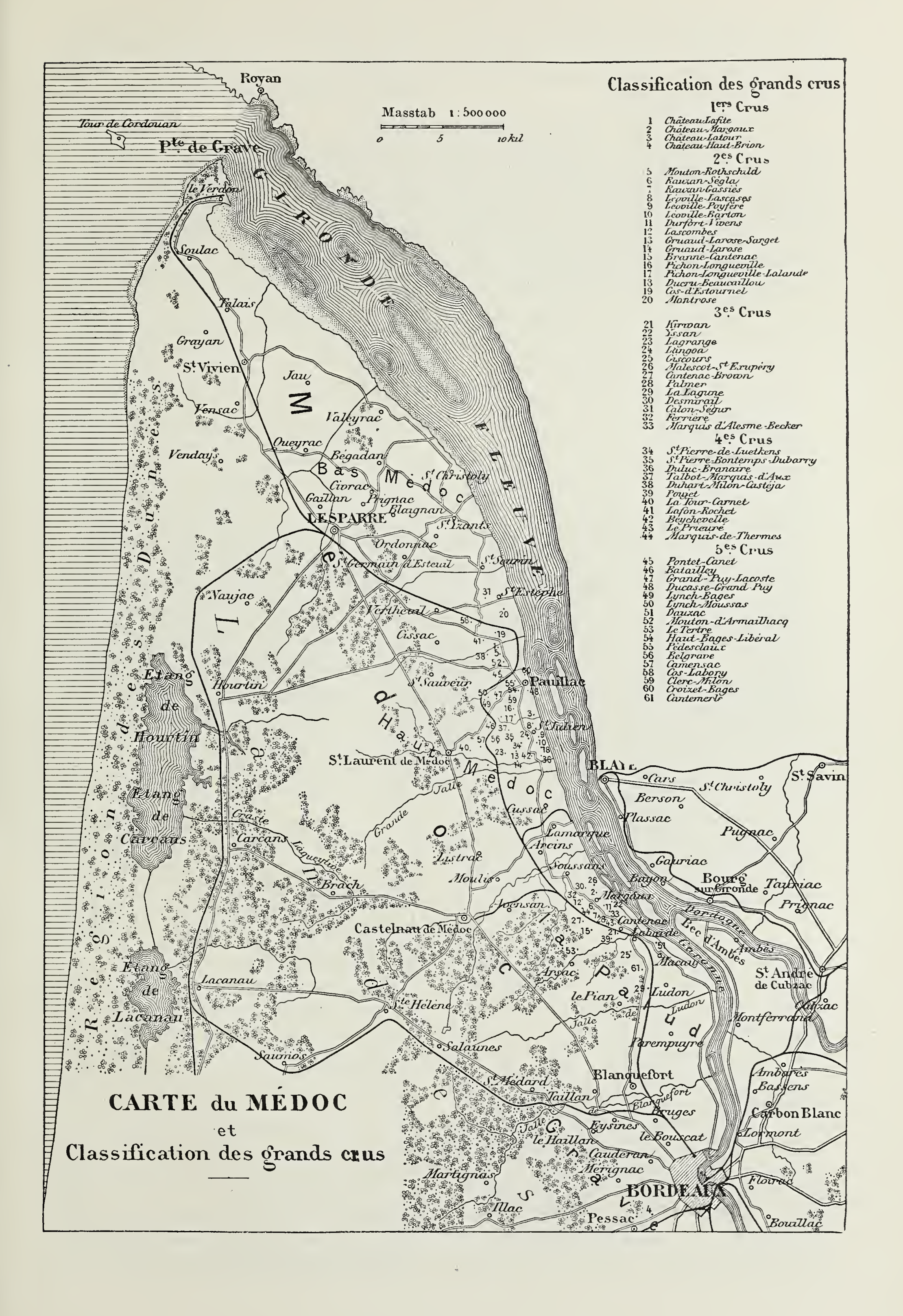
Das eigentliche Weinparadies des Departements der Gironde, der Médoc, beginnt auf dem linken Garonneufer, wenig mehr als eine Meile von Bordeaux selbst, der großen Weinhandelsstadt, entfernt, bei dem Orte Blanquefort, und erstreckt sich als eine Reihe von kies- und kalkhaltiger Hügelrücken längs der östlichen Hälfte der Halbinsel hin, die im Osten von der Gironde, im Westen vom Atlantischen Ocean eingeschlossen wird — 80 Kilometer lang etwa, 10 Kilometer breit. Von diesem Gebiete heißt der südlichere Teil Haut-Médoc und birgt die Geburtsstätten der allerersten Gewächse; der nördlichere Teil, immer noch mit einzelnen trefflichen Lagen, Bas-Médoc.

Unterhalb Bordeaux, unmittelbar am Strom, der hier, vor der Vereinigung mit der Dordogne (siehe die angefügte Karte) noch Garonne heißt, schließen sich, sowohl auf dem linken wie dem rechten Ufer, die „Palus“ an, angeschwemmtes, in Wiesen und Weingärten verwandeltes Land, das ebenfalls einzelne hervorragende Gemarkungen besitzt.

Südlich, um Bordeaux und am linken Garonneufer aufwärts, liegen die sogen. „Graves“, an welche sich noch weiter südlich das gelobte Land „Sauternes“ anschließt. Auf dem rechten Ufer der Garonne und der Gironde die „Côtes“, denen man auch das Gebiet zwischen beiden Flüssen, das im Weinhandel den Namen „Entre-deux-mers“ führt, allenfalls zurechnen kann. Weiter an der Dordogne aufwärts gelangen wir in das Arrondissement Libourne mit



Abb. 90. Pont de la Bastide in Bordeaux.



CARTE du MÉDOC
et
Classification des grands crus

den Weingegenden von Pomerol, St. Emilion und Fronsac (Saint-Emilionnais und Fronsadais), die auch im großen Ganzen noch zu den Côtes zählen.

Der Franzose liebt überall zu klassifizieren, zu rubrizieren. So hat er auch, schon seit länger als hundert Jahren, seine Bordeauxweine sorgsam gegliedert und eingeteilt. Die vielmächtigen Weinmakler Bordeaux, ehedem sogar staatliche Beamte, in deren Händen fast das gesamte Vermittlungsgeschäft zwischen Produzenten und Weinhändler ruht, deren bewährte Zungen in jedem Jahr die Preise wesentlich mitbestimmen, — diese Weinmakler also unterscheiden zunächst in etwas wunderlichen Sprachwendungen zwischen Crus paysans (Bauern-Gewächsen), Crus artisans (etwa besseren Handwerker-Gewächsen), Crus bourgeois (Bürger-Gewächsen), Grands crus (Hoch-Gewächsen). Von den Weinen der Gironde erzeugt fast nur der Haut-Médoc die letzteren, die vins classés genannt werden dürfen, und sie werden wieder in fünf Gradstufen eingeteilt, von denen die erste nur vier Lagen, davon drei im Haut-Médoc: Château Lafite, Château-Margaux, Château-Latour umfaßt; eine, Château-Haut-Brion, liegt in den Graves, östlich von Bordeaux. Das sind die eigentlichen Hochgewächse.

Nebenbei sei hier gleich vorgreifend eingeschaltet, daß es unter allen Bordeauxweinen sonst nur noch ein einziges allererstes (grand I. cru) Hochgewächs gibt: den weißen, hochedlen Château-Yquem von Sauternes.

Die Reihe der II. crus umfaßt heute 16, der III. crus 13, der IV. 11, der V. 17 Lagen. Die Namen derselben im einzelnen findet der Leser in der Karte Seite 69 eingetragen.



Abb. 91. Quai Louis XVIII. in Bordeaux.

Als das vornehmste der Hochgewächse gilt immer noch der Château-Lafite.

Das köstliche Weingut umfaßt gegen 70 Hektar Rebenfläche und erzeugt im Durchschnitt jährlich etwa 189 000 Liter Wein, von denen wiederum nur ungefähr 153 000 Liter allerersten Ranges (premier oder grand vin [der Rest sog. Carruades und second vin]) sind. Ich gebe als Anhalt der Wertschätzung auch hier einige Flaschenpreise aus dem deutschen soliden Handel, und zwar nur für Schloßabzüge (in den Kellern der Weingüter gepflegte und



Abb. 92. Château Lafite.

dort auf Flaschen gezogene Weine; zum Unterschied von den in Bordeauxer Kellereien abgezogenen, den Bordeaux-Abzügen): 1864 — 30 Mk.; 1869 — 20 Mk.; 1870 — 16 Mk.; 1875 — 16 Mk.; 1878 — 15 Mk.; 1880 — 10 Mk. Der 1888 er ist bereits eine Rarität. Seit einiger Zeit läßt man übrigens auf Château-Lafite keinen Wein mehr auf Flaschen ziehen, ebenso wie auf vielen anderen Schlössern, da man mit dem Schloßbrand viel Unfug getrieben hat, indem man schlechte Jahrgänge auf den Schlössern bouteillieren ließ.

Château-Lafite gehört heute der Familie Rothschild, die das Gut 1868 für $4^1/_2$ Millionen Francs erstand. Ihr gehört auch das benachbarte Gut „Mouton-Rothschild", dessen Gewächs als das erste unter den seconds crus gezählt wird.

In derselben Gemarkung Pauillac liegt Château-Latour, dessen Weine seit altersher Lafite den Rang streitig machen.

„C'est le vin le plus riche et le plus coloré
Et pourtant il est fin, vif, délicat, ambré;
Quand il est dépouillé de son tannin par l'âge,
D'œnantine et d'alcool c'est un noble assemblage —"

besingt sie Herr Biarnez, nebenbei gesagt, der einzige mir bekannte Poet der Bordeauxweine . . . und kein hervorragender. Es ist doch bemerkenswert, daß es so unendlich viel Gesänge auf unsern deutschen Wein gibt, so wenig auf die französischen!

Château-Latour, etwa um die Hälfte kleiner als Lafite, gehört heute den Herren de Flers, de Beaumont, de Courtivron, der Société civile de vignoble de la Tour, die es für 1 511 000 Francs erstand.

Château-Margaux ist das größte Weingut unter den erstklassierten. Es produziert im Durchschnitt etwa 202 500 Liter grand vin, etwa 36 000 Liter second vin. Der wunderbare Besitz gehört dem Grafen Pillet-Will.

Das letzte der Hochgewächse erster Klasse wächst, ich sagte es schon, etwas abseits von den drei anderen, östlich der Stadt Bordeaux, in den „Graves", und zwar in der Gemarkung Pessac — der Haut-Brion. Im Besitz des Larrieuschen Erben ist Château-Haut-Brion (nicht zu verwechseln mit dem benachbarten Château-La-Mission; letzteres wurde vor etwa fünf Jahren von der Société Duval, dem Pariser Aschinger,



Abb. 93. Lastwagen in Bordeaux.



Abb. 94. Château Latour.

an Herrn de Constans verkauft, welcher vor ca. zwei Jahren bankerott machte; augenblicklich wird die Besitzung von der Konkursmasse verwaltet) — also Schloß Haut-Brion ist erst im letzten Jahrzehnt der Nebenbuhler der drei Großen des Haut-Médoc geworden. Ja, der Haut-Brion hat mehrfach höhere Preise erzielt als seine älteren Konkurrenten. Ich kann, besonders nach den neueren, mir zugänglich gewesenen Jahrgängen diese Bevorzugung allerdings nicht teilen.

Es ist ja überhaupt um diese ganze Klassifikation, auf die Bordeaux so stolz ist, ein eigen Ding. Die Jahrgänge fallen schließlich auch bei den allerhöchsten Herren verschieden aus; durch sorgsame Pflege, durch Glück vielleicht auch, rücken ihnen dann und wann einzelne der anderen klassierten Lagen, der seconds, troisièmes, quatrièmes crus, recht nahe. Gerade auch in der Wertschätzung des Auslandes. Man darf nicht vergessen, wie nahe verwandt die meisten dieser Gewächse sind, wie eifrig und wie musterhaft sorgsam die Rebe, die Lese, die Kelter, die Keller, kurz, alles was dazu gehört, auf allen diesen kostbaren Weingütern behandelt wird. So finden sich in der Nachbarschaft fast aller vier Hochgewächse Weine zweiten, dritten, vierten, auch fünften Ranges, die es ihnen nicht selten gleich thun. Die dieselben köstlichen Eigenschaften, den molligen, mit sanfter Herbe gepaarten, nach reichlichem Lagern bisweilen leicht an Cedernholz erinnernden Geschmack haben, die abgeklärte Frische, dasselbe feine Bouquet, denselben Körper, die gleiche Rubinfarbe. Die Differenzen sind oft verschwindend — so groß sie andererseits unter den verschiedenen Jahrgängen sind. Während der 1888er heute noch immer als einer der besten Jahrgänge der letzten Zeit gilt, trotzdem die Weine teilweise recht gelitten haben, hat z. B. der mit so großen Erwartungen begrüßte 1893er meines Erachtens in seiner Flaschenentwickelung bei weitem das nicht gehalten, was er versprach; es trifft das besonders auf die Hochgewächse zu, die vielfach zu voll und zu alkoholreich geworden sind, während gerade in diesem Jahr manche weniger klassierte Weine sich recht vorteilhaft entwickelten. Die schönsten Flaschenweine, die augenblicklich aus dem letzten Jahrzehnt existieren, sind die 1895er, leider in sehr kleinen Quantitäten, da die meisten Hochgewächse infolge der tropischen Hitze während der Lese und der dadurch entstandenen stürmischen Gährung verdarben und nur die gutgekelterten und vorsichtig gepflegten 1895er alle Eigenschaften besitzen, die man von einem großen Jahrgange beansprucht. Über den Jahrgang 1899 kann man zur Zeit noch kein rechtes Urteil abgeben, soweit die Hochgewächse in Frage kommen; die mittleren und kleineren Weine lassen sich recht gut an. Erst recht läßt sich der quantitativ reiche Jahrgang 1900 qualitativ noch nicht beurteilen; doch glaubt man, daß er recht befriedigende Resultate liefern wird.

In der Gemeinde Pauillac erwähnte ich schon, als dem Lafite nahestehend, den Mouton-Rothschild; ich muß hier aus der Zahl der zweiten crus den Château de Pichon-Longueville (Besitzer gleichen Namens), den Château de Pichon-Longueville-Lalande (Gräfin Lalande) —

„Pichon de Longueville, en face de Latour,
Est élégant, musqué, comme un homme de cour,
Dans son parfum, son ton, enfin dans tout son être,
Il a l'étincelant éclat d'un petit-maître:
Et quoiqu'il soit léger, coquet et sémillant,
Son esprit est solide autant qu'il est brillant —“



Das Frühstück im Freien. Nach dem Gemälde von Antoine Watteau im Königl. Museum zu Berlin.
(Photographieverlag von Franz Hanfstaengl in München.)



aus den anderen klassierten Lagen Château Duhart-Milon (Casteja), den berühmten Pontet-Canet (Witwe Cruse), den Bataille̋y (Halphen), weiter Mouton d’Armailhacq, Grand-Puy-Lacoste, Lynch-Bages und Lynch-Moussas nennen.

Wenig mehr als eine Meile von Pauillac entfernt liegt das weltbekannte Saint-Estephe mit seinen großen, sehr ertragreichen Rebengärten. Neben zahlreichen, sehr geschätzten Bürgergewächsen sind in dieser Gemarkung an erster Stelle Cos-d’Estournel (Charmolue), Château-Montrose (Charmolue), Château-Calon-Ségur zu erwähnen.

Aus der Gemarkung Ludon muß der Château La-Lagune (Sèze), aus der Gemarkung Macau Château-Cantemerle, aus der Gemarkung Arsac Château-le-Tertre (Königswarter), aus Gemarkung Labarde Château-Giscours (Cruse) und Château Dauzac (Johnston) mit ganz ausgezeichneten Weinen hervorgehoben werden. Ganz besonders reich ist dann wieder die Gemarkung Cantenac an klassierten, hochangesehenen Gewächsen: Château-Brane-Cantenac (Berger & Roy), Château-Kirwan (Stadt Bordeaux), Château-d’Issan (Roy), Château-Palmer (Pereire), Château-Cantenac-Brown (Lalande), Le Prieuré; obwohl eigentlich nur Brane-Cantenac in die zweite Klasse gehört, erzielen auch die weiter genannten Gewächse durch ihr erlesenes Bouquet und ihre feine Molligkeit oft Preise, die denen der großen seconds crus ebenbürtig sind.

Wir kommen nun zur wundervollen Gemarkung Margaux, deren Weinen man — auch abgesehen vom Hochgewächs des Château Margaux — von altersher nachrühmt, daß sie besonders edel und fein, wenig berauschend seien, „den Magen beleben, den Kopf schonen, den Atem rein und den Mund frisch erhalten“ (Feret). Zur Gemarkung gehören vier Crus zweiter Klasse: Rauzan-Ségla, eines der allervornehmsten Gewächse des ganzen Médoc (Durand-Dassier), Rauzan-Gassies (Rigaud), Durfort-Vivens (Delor), Lascombes (Chaix-d’Est-Ange), die drei Crus dritten Ranges: Malescot-St.-Exupéry (Ferrière), Château-Desmirail, Château-Marquis d’Alesme; endlich ein Gewächs vierten Ranges, aber von ganz besonderer Beliebtheit: Château-Marquis de Thermes (Feuillerat).

Aus der Gemarkung St. Laurent nenne ich als in die vierte Klasse eingereihtes Gewächs Château-la-Tour-Carnet, als Gewächs der fünften Klasse Château-Belgrave und Château-Camensac, denen man aber, obwohl bisher unklassiert, Château-Larose-Perganson anreihen muß.

Saint Julien! In einzelnen Teilen Deutschlands fast zu einem Allgemeinbegriff für mittlere Bordeauxweine geworden, mit der lustigen Spitzmarke „Steh Julchen!“, umfaßt gerade diese Gemarkung einige Lagen, deren Gewächse zwar nur als Crus zweiter Klasse angesprochen werden, sich in guten Jahren aber unmittelbar neben die ersten Hochgewächse stellen; sie sind gleich ausgezeichnet durch reiches Bouquet, wie durch Feinheit. Hierher gehören vor allem Château-Léoville-Lascases (Graf Lascases), Château-Léoville-Poyferé (Lawton), Château-Léoville-Barton (Barton), Château-Gruaud-Larose-Sarget (Sarget), Château-Gruaud-Larose (Faure), Château-Ducru-Beaucaillou (Johnston). Der schon erwähnte Bordeaux-Poet Biarnez weiht diesen St. Julien-Gewächsen eine besondere Verherrlichung:

De trois frères jumeaux la couronne ducale
Brille à Saint-Julien d’une splendeur royale:
Léoville, à l’égal des rois est vénéré.
Qu’il se nomme Barton, Lascases ou Poyféré,

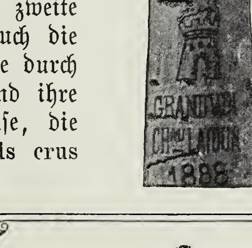




Abb. 95.
Korkbrand eines Grand Cru vom Château Latour und Flaschenetikette eines Grand Vin vom Château Latour.

Des grands vins du Médoc, c'est la grâce idéale;
Le parfum le plus doux de son sucre s'exhale.
Assemblage parfait de sève, de chaleur,
En lui tout est royal, la moelle, la couleur,
Et je ne comprends pas quel expert inhabile
A pu dans les seconds classer le Léoville!

Die Gemarkung St. Julien zählt weiter zu eigen zwei Gewächse dritter Klasse: Château-Lagrange, Château-Langoa, und nicht weniger als fünf der vierten Klasse: Château-Branaire-Ducra, Château-St. Pierre-Bontemps, Château-St. Pierre, ferner Château-Talbot, sowie endlich, in Deutschland besonders bekannt und beliebt, Château-Beychevelle, über welches E. Schüler schreibt: Das vornehme Schloß an der Straße von Bordeaux nach Pauillac ist eins der ältesten des Médoc. Schon im vierzehnten Jahrhundert stand dort ein Feudalschloß der Grafen de Foix-de-Candale, dann der Herzöge von Epernon. Der Name Beychevelle rührt her von dem Salute, welchen ehedem dem Herzoge von Epernon, Großadmiral von Frankreich, die auf der Gironde vorüberfahrenden Schiffe erweisen mußten. Baisse-voile! Senke das Segel! — Als der letzte derer von Epernon mit vielen Schulden ins Grab gestiegen war, verkaufte die Krone das Gut und löste die Schulden damit ab. Es gehörte dann dem Marquis de Brassier, welcher um die Revolutionszeit etwa 400000 Francs jährlicher Renten daraus zog; er hat das äußerst elegante Schloß im Stile Ludwigs XV. an der reizvollsten Stelle der Gironde, gegenüber den Felsen und Festungswerken von Blaye, erbaut. Jetzt gehört die Besitzung Frau Armand Heine.

A table, on le prodigue avec grâce au convive,
La sève y semble encore plus suave et plus vive;
Le goût le plus exquis, la cordialité
Président au banquet de l'hospitalité;
Enfin, là, tout ravit, tout fait de Beychevelle
Des Châteaux du Médoc la gloire et le modèle —

sagt Biarnez! —

Soviel von den klassierten Gewächsen!

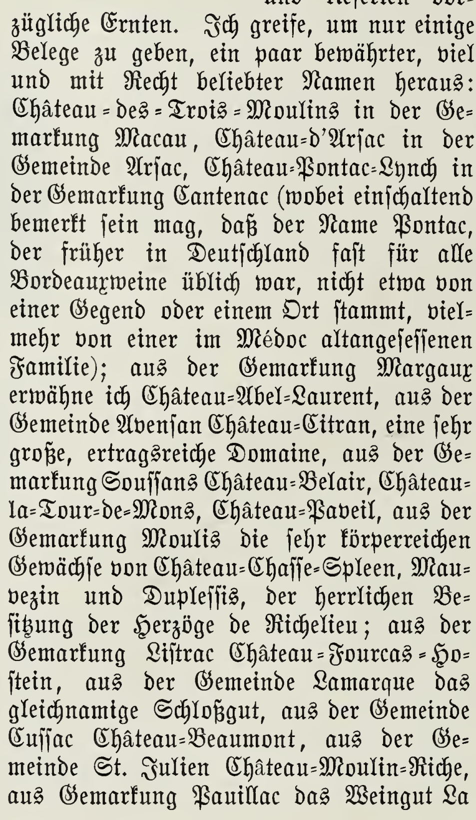


Abb. 96. Korkbrand und Flaschenetikette vom Château Margaux.

Aber wie sich die Grenze zwischen den Crus verschiedener Klassen nicht selten verschiebt, so gibt es auch unter Bürgergewächsen, ja auch noch unter den Artisans Weine, die den klassierten Herrschaften in guten Jahren kaum nachstehen. Viele dieser Weingärten, die durch die Phylloxera stark verheert waren, haben sich in letzter Zeit zu neuer Ertragsfähigkeit erholt und lieferten vorzügliche Ernten. Ich greife, um nur einige Belege zu geben, ein paar bewährter, viel und mit Recht beliebter Namen heraus: Château-des-Trois-Moulins in der Gemarkung Macau, Château-d'Arsac in der Gemeinde Arsac, Château-Pontac-Lynch in der Gemarkung Cantenac (wobei einschaltend bemerkt sein mag, daß der Name Pontac, der früher in Deutschland fast für alle Bordeauxweine üblich war, nicht etwa von einer Gegend oder einem Ort stammt, vielmehr von einer im Médoc altangesessenen Familie); aus der Gemarkung Margaux erwähne ich Château-Abel-Laurent, aus der Gemeinde Avensan Château-Citran, eine sehr große, ertragsreiche Domaine, aus der Gemarkung Soussans Château-Belair, Château-la-Tour-de-Mons, Château-Paveil, aus der Gemarkung Moulis die sehr körperreichen Gewächse von Château-Chasse-Spleen, Mauvezin und Duplessis, der herrlichen Besitzung der Herzöge de Richelieu; aus der Gemarkung Listrac Château-Fourcas-Hostein, aus der Gemeinde Lamarque das gleichnamige Schloßgut, aus der Gemeinde Cussac Château-Beaumont, aus der Gemeinde St. Julien Château-Moulin-Riche, aus Gemarkung Pauillac das Weingut La

Couronne, Château-Haut-Bages, aus der Gemarkung Saint-Sauveur Château-Liversan u. s. w. Die Reihe ließe sich noch weit vermehren.

Alle diese besseren Bürgergewächse und viele der Artisans und Paysans zeigen im kleinen, soweit sie rein in den Handel kommen und nicht in Bordeaux.... und anderwärts künstlich „vermehrt" werden, den unverkennbaren Médocharakter, ja den von dem Kenner wohl zu unterscheidenden Charakter ihres engeren Entstehungsgebietes. Besonders läßt sich, ich streifte es oben schon, der feinere, zartere, bouquetreiche Margaux deutlich von den körperreicheren Pauillacs unterscheiden; die St. Estepher sind wieder etwas leichter als die Pauillacs; die saftreichen St. Juliens stehen ihrem Durchschnittscharakter nach in der Mitte zwischen den Margaux und Pauillacs. Die besseren Graves, die ich hier der Einfachheit halber gleich anreihe, haben schöne Farbe, viel Körper, sind aber weniger mollig als die Médocs und — vor allem — weniger bouquetreich.

Unter den Côtes-Weinen möchte ich nur diejenigen von St. Emilion herausheben, weil gerade sie in Deutschland sehr bekannt und beliebt sind. Man kann sie den Médocs an Feinheit zwar keineswegs gleichstellen, aber sie reihen sich ihnen doch würdig an. Sie sind körperreich, haben eine wundervolle dunkle, sammetartige Farbe, ein schönes Bouquet und einen höchst charakteristischen, sehr leisen Anflug von Bitterkeit, der aber nicht unangenehm wirkt, sondern im Gegenteil die Zunge angenehm reizt. In gewisser Beziehung stehen sie zwischen dem Médoc und dem Burgunder. Aus der Reihe der erstklassigen Gewächse nenne ich: Château-Ausone, Château-Bel-Air, Château-Canon, Château-Le-Cadet, Clos Fourtet, Château-

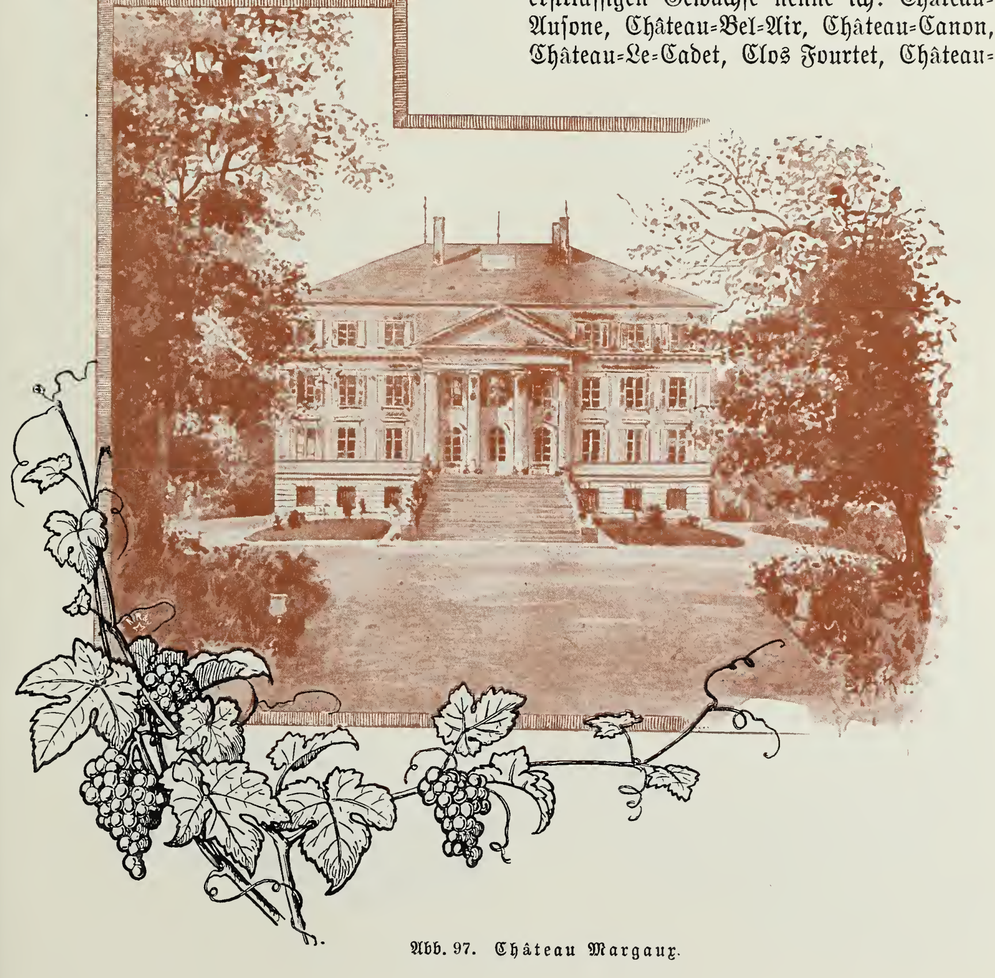


Abb. 97. Château Margaux.



Abb. 98. Château Haut-Brion.

Pavie (dies besonders berühmt), Château-Cheval-Blanc, Château-Puy-Blanquet. Den St. Emilions im engeren Sinne verwandt, aber wieder mit etwas mehr Médoccharakter, sind die Weine von Pomerol, von denen ich Château-Pétrus, L'Evangile, Trotanoy erwähne. Den Pomerols eigentümlich ist ein feines Trüffelbouquet. —

Von all, all diesen Weinchen gilt allezeit das schöne Wort von Moritz Busch:

„Rotwein ist für alte Knaben
Eine von den besten Gaben!“

* * *

Wenn wir von Bordeauxweinen sprechen, denken wir aber zunächst stets nur an den lieben „Rotspohn“ und vergessen ganz, daß in den gesegneten Gefilden an der Garonne auch sehr viel Weißwein gewonnen wird.

Schon in den Graves wird brav Weißwein gekeltert. Von den Weißweinen der Gemarkung Léognan (in der übrigens Château-Haut-Bailly einen Rotwein liefert, der sich den Klassenweinen des Médoc würdig zur Seite stellt) und speziell denen des von Château Carbonnieux, ganz wasserhellen, duftigen Tropfen, weiß Edm. Schüler eine lustige Geschichte zu erzählen:

Schloß Carbonnieux hat ehemals dem Herzog von Epernon gehört. Doch brachte es damals noch keinen so köstlichen Wein; den zogen erst die Benediktiner der Abtei von Sainte-Croix in Bordeaux, die 1741 das Gut erwarben. Diese verständigen Brüder haben einen ebenso erbaulichen wie ingenieusen Gedanken gehabt; zum Seelenheile aller unter dem Joch des Unglaubens schmachtenden Türken beschlossen sie, trotz des Korans, auch diese ihres köstlichen Getränkes teilhaftig werden zu lassen. Gesagt, gethan: auf die hellen Flaschen des Carbonnieux mit noch wasserhellerem Trank kamen die lustigen Etiketten „Mineralwasser von Carbonnieux“ — und der berauschende Likör hielt unter dieser Fahne siegreich Einzug in Konstantinopel. —



Abb. 99. Auf der Gironde.



Abb. 100. Château Beychevelle.

Aber das eigentliche Land des Weißweins liegt südlich von Bordeaux — das köstliche, hochberühmte Ländchen Sauternes. Hier wächst jener wunderbare, goldfarbene, würzige, sehr parfümreiche, mollige Wein, der unter die allerersten Weißweine der ganzen Welt rangiert, ja dessen edelstes Hochgewächs Kenner sogar noch über die



Abb. 101. Château Larose.



Abb. 102. Château Yquem.

Ich schwing' ihn leuchtend im Krystall,
Er glänzt wie goldner Tau am Morgen, —
Als hätt' vom Maiensonnenstrahl
Das erste Licht sich drin geborgen. —

Seht ihn, ihr Herrn von Lür-Salüße,
Von Yquem euren Labewein:
Der erdbeerduftende, der süße, —
Der wär' es wert, er ständ' am Rhein!"

(Ed. Schüler.)

Dem Yquem stehen nahe, ohne ihn jedoch zu erreichen, aus der engeren Gemarkung Sauternes die Gewächse Château-Guiraud, Château-d'Arche, aus der Gemarkung Bommes Château-du-Vigneau, Château-Haut-Peyraguey, Château-La-Tour-Blanche, aus der Gemarkung Preignac Château-de-Suduirant, aus der Gemarkung Barsac Château-Coutet, auch im Besitz der Familie Marquis de Lur-Saluces, und Château-Climens.

Aber auch die besseren anderen Gewächse von Sauternes verdienen höhere Würdigung, als ihnen z. B. in Deutschland zu teil wird — wirklich zum gut Teil nur nach der Mode des Tages. Gerade nach den besseren Ernten des letzten Jahrzehnts können diese Weine uns zu recht erträglichen Preisen geliefert werden. In Frankreich selbst werden sie als Tischwein in immer steigendem Maße bevorzugt — wobei freilich dahin gestellt bleiben mag, was, besonders in Paris, alles z. B. auf den Namen Barsac gesündigt wird.

höchsten Herren des Rheingaues stellen — insofern man solchen Vergleichen überhaupt eine Berechtigung zuerkennen darf: der Château-Yquem. Das herrliche, seit mehr als einem Jahrhundert der Familie Marquis de Lur-Saluces gehörige Gut, bringt jährlich etwa 100000 Liter dieses Zauberweins hervor, der übrigens auch zu den höchstbezahlten unseres Erdballs gehört. Ich schätze im deutschen soliden Handel die Flasche 1869er Château-Yquem (Schloßabzug) jetzt auf 25—30 Mk., 1874er auf 10, 1893er auf 12 Mk. ein. Dabei steigen die Preise stetig. In guten Jahren ist der Yquem jedenfalls eine wahre Perle von Wein: süß, aromatisch, schmalzig, feurig und milde, von erlesenstem Wohlgeschmack.

„Hört mich, Ihr Herrn von Lür-Salüße:
Franzosen hin, Franzosen her —,
Euch biet' ich selig-deutsche Grüße,
Hurra für euch! Die Gläser leer!

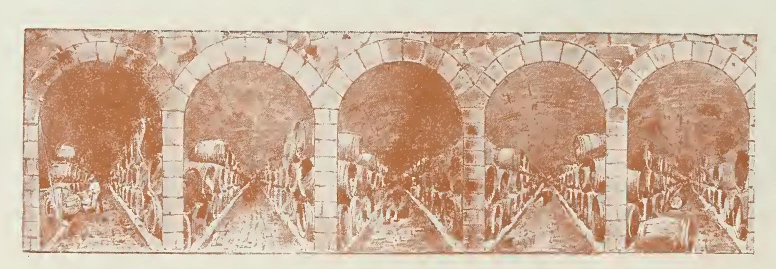


Abb. 103. In den Kellereien von Ferd. Deiters & Cie. in Bordeaux.



Abb. 104. Austernfrühstück mit Chablis.

Der Burgunder.

Der edle Burgunder — der „Oberburgunder" — stammt von den Hängen des Côte d'or, der Bergkette zwischen Dijon und Chalon sur Saône, mit Beaune als Haupthandelsplatz.

Zunächst die Rotweine: schönfarben, mild, glatt, parfümreich, delikat, geistig, wohlschmeckend: ‚ils donnent la force du corps, la chaleur du cœur et la vivacité de l'esprit!' — Der Burgunder ist kein Wein für Massenvertilger; er will mäßig getrunken sein, denn er ist schwer, geht stark ins Blut; aber in Maßen genossen, ist er wirklich einer der gesündesten, bekömmlichsten Weine, die es gibt — immer vorausgesetzt, daß ihn böse Menschen nicht mit Sprit „verbessern". Man hat ihn nicht mit Unrecht einen Wein für Greise genannt.

„Becher, Deinen Purpursaft
Schlürf' ich froh hinunter,
Denn des Herzens stolze Kraft
Lodert im Burgunder!"
(Th. Körner.)

In Deutschland wird der Burgunder recht unterschätzt — nicht ohne Schuld des Weinhandels, der leider vielfach geradezu seinen Sport mit ihm treibt. Wer aber je einen erstklassigen Burgunder auf der Zunge hatte, weiß dies edle Blut zu schätzen; selbst auch die kleineren — reinen! — Rotweine des Côte d'or verdienten als Tischweine eine weit stärkere Einbürgerung bei uns, als ihnen heute zu teil wird.

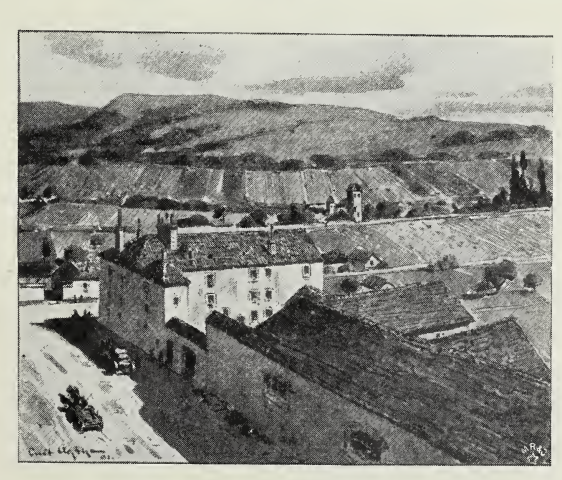


Abb. 105. Kellereien von Guichart-Potharet zu Gevrey-Chambertin.

Das erste rote Hochgewächs Burgunds ist unstreitig der Romanée mit den Lagen Romanée - Conti (Duvault), Ro-

manée (Besitzer: Graf Liger-Belair; Th. Noellat), Les Richebourg (Dr. Chanut), La Tache (Duvault und Graf Liger), Romanée St.-Vivant (Marey) u. s. w. Ebenbürtig ihm zur Seite steht an Mark und Kraft der Chambertin, der vielleicht an Feinheit einen Grad niedriger klassiert werden muß. Wie der Romanée seinen Namen nicht eigentlich von einem Ort hat, die stolzen Lagen ihre Bezeichnung vielmehr unmittelbar auf die Römer zurückführen und der Ort Vosne, zu dem sie gehören, erst später sich zu Ehren seines Edelweins Vosne-Romanée nannte, so gibt es auch keinen Ort Chambertin. Die Lagen des Chambertins gehören zu der Gemeinde Gevrey, die sich neuerdings freilich ebenfalls Gevrey-Chambertin nennt; der letzte Name soll der Sage nach von einem Weinbauern Bertin abzuleiten sein, der hier zuerst, nach dem Vorbild der Mönche der nahen Abtei de Bèze, Reben baute: aus Champs de Bertin wurde Chambertin. Die ersten Lagen des Ortes sind sehr zersplittert; Daugny, dem wir das beste Werk über die Burgunderweine verdanken, zählt auf 37 Hektaren, als für „tête de cuvée“ in Frage kommend, dreizehn Besitzer auf, von denen hier nur Guichard-Potheret genannt sein mag. Übrigens steht das Gewächs der früheren Abtei de Bèze (Clos de Bèze; Clos bedeutet einen ummauerten Weingarten) dem eigentlichen Chambertin in nichts nach.

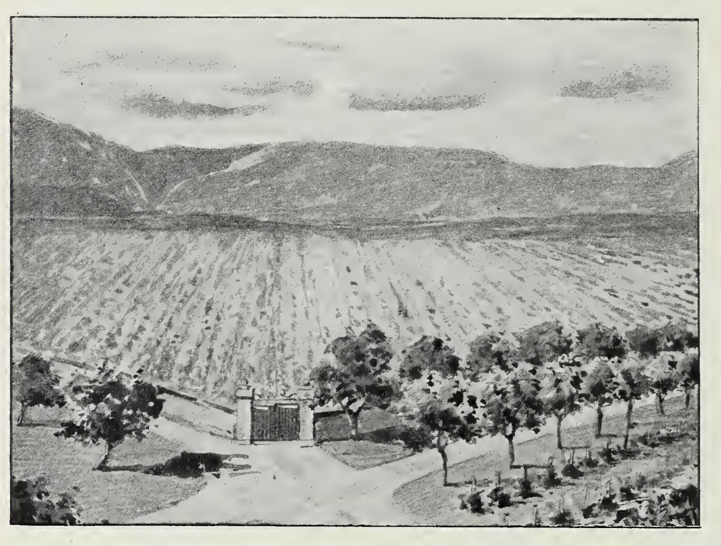


Abb. 106. Weingelände von Clos de Vougeot.

Das dritte rote Hochgewächs Burgunds ist der sehr feurige Clos de Vougeot, ehemals der berühmten, in der großen Revolution eingezogenen Cisterzienser-Abtei Citeaux gehörig, jetzt ebenfalls sehr zersplittert; ich nenne von den Besitzern der besten Lagen den Grafen Liger-Belair und Rouvière Fils. Der vierte der hohen Herren ist der Corton aus der Gemarkung Aloxe (Clos du Roy; Besitzer unter anderen Charles Bernard); als den fünften u. s. w. rechnet man den St. Georges in der Gemarkung Nuits, den Clos de Tart in der Gemarkung Morey und, neuerdings sehr beliebt, den Musigny von Chambolle. Dann erst kommen in der Klassifikation — neben zahlreichen anderen — die bei uns allgemeiner bekannten Gewächse von Volnay und Pommard, Beaune, Nuits. Ich reihe ihnen, freilich nicht mehr aus dem Côte d'or stammend, den köstlichen, würzigen, zarten Moulin à Vent aus dem Beaujolais an.

An der Spitze der weißen Gewächse steht der köstliche Montrachet aus den Gemarkungen Chassagne und Puligny, die neuerdings auch Chassagne-Montrachet und Puligny-Montrachet heißen. Er ist unter den Hochgewächsen Burgunds das, was der Château-Yquem unter den Bordeaux ist. Fein, feurig, würzig, mit viel Körper begabt, besitzt er einen ganz eigenen leisen Haselnußgeschmack. Als die besten Lagen gelten Vrai Montrachet (aîné) — (Besitzer u. a. Baron Trénard, Carillon); dann Montrachet-Chevaliers (A. Bouchard) und Montrachet-Batards (André-Brugnot). Erst mit einigem Abstand folgen ihm die, immer noch herrlichen Weißweine von Meursault (beste Lagen Perrières, Char-



Bacchusfest. Gemälde im Bremer Ratskeller von Arthur Fitger.





Abb. 107. Weingärten von Chassagne-Montrachet.

mes) und der Cordon blanc von Aloxe.

Aus den Departements Saone und Loire kommt der Macon, dem eigentlichen Burgunder oft recht ähnlich, aber dicker und weniger fein; am bekanntesten sind die Weine von Torins und Chenas.

Auch der prächtige Chablis wächst noch im alten Burgund, aber nicht mehr im Côte d'or, sondern im Departement Yvonne, an den Ufern des Serein. Das feine, geistige, durchsichtig helle Weinchen (beste Lagen: Clos-Valmur, Grenouille, Mont de Milieu u. s. w.) ist allen Austernessern mit Recht an das Herz gewachsen. Der Chablis teilt diesen Vorzug mit dem würzigen, aber etwas schweren, nicht stark moussierenden Schaumwein St. Peray, dessen Trauben auf dem rechten Rhône-Ufer im Departement Ardèche wachsen. Auch das engere Burgund erzeugt ziemlich viel Schaumweine, unter denen besonders der Romanée bei uns bekannter ist.

Ehe wir aber von dem begnadeten Weinlande Frankreich Abschied nehmen, müssen wir wenigstens noch ganz kurz die trefflichen Süß- und Likörweine Rivesaltes aus Perpignan in der Nähe der Pyrenäen, den Frontignac und den Lunel (Muscat Lunel) aus der Nähe von Montpellier erwähnen. Unsere Großeltern verehrten sie noch sehr, heut kommen sie nur wenig nach Deutschland. Ich erinnere mich, aus dem Munde eines der bedeutendsten unserer Bankiers ein köstliches Geschichtchen gehört zu haben: er hatte mit zwei anderen älteren Großindustriellen und Großkapitalisten eine geschäftliche Besprechung in einer der schönsten deutschen Metropolen; als das Geschäft glücklich erledigt war, tauchte beim Frühstück plötzlich in den alten Herren die Erinnerung an einen Muscat Frontignac auf. Sie beschlossen: dieser oder keiner! Und sie durchwanderten alle größeren Restaurants der Stadt, um überall auf den Frontignac zu fahnden. Bis sie endlich, ganz ermüdet, abgespannt und mißgestimmt, bei einem Glase Pschorr zu der Überzeugung kamen: Hier sitzen nun drei der reichsten Leute Deutschlands — was nützen uns unsere elenden Millionen . . . . nicht eine Flasche Frontignac können wir dafür erhalten . . . und müssen Bier trinken! —

Dann aber müssen wir noch eine tiefe Verbeugung machen vor einem ganz hohen Herrn — dem edlen roten und dem noch edleren Weißwein aus der Dauphiné, aus der Hermitage. Die Hermitage ist ein Weindistrikt am linken Rhone-Ufer, gegenüber der Stadt Tain, der seinen Namen davon hat, daß ein „Einsiedler", ein deutscher Graf Starimberg, angeblich dort 1225 die ersten Reben gepflanzt haben soll. Es ist ein Wein voll Kraft, Mark und Feuer, stark an Parfüm — leider wird grade von der besten Lage, La Chantalouette (Vogelgesang), nur wenig produziert. Der herrliche Wein (Mas Raucole) kommt fast gar nicht nach Deutschland. Ein Fürstenwein . . . .

„Gebt mir ein Glas! Dann reicht mir die Laute,
Recht zu dem Weine stimm' ich ein Lied.
Was in begeisterten Träumen ich schaute,
Hört, wie es jubelnd den Lippen entflieht!
Mögen Philister dies Leben uns schelten —
Wohl sie entbehren den frohen Verein,
Der uns erhebt zu sonnigen Welten:
Lieder und Freundschaft, Freude und Wein!
(R. Passarge.)



Abb. 108. Oporto.

Portwein — Madeira — Malaga — Sherry.

Man spricht bisweilen von „Weltweinen“ — von Weinen, die man überall trifft, wo der von der Kultur beleckte Mensch hinkommt. In gewissem Sinne verdienen diese Bezeichnung, selbst noch vor dem Champagner und vor dem Bordeaux, Portwein und Sherry am allermeisten. Ein Glas Sherry, ein Glas Port gibt es überall — es ist freilich auch oft danach! Denn es werden wenige Weine so vermanscht und verpanscht, wie diese spanischen und portugiesischen Gewächse; was man in kleineren Orten — und in geringeren Lokalen großer Städte, auf manchen Bahnhöfen als ein Gläschen Portwein bekommt, mag oft genug in Hamburg oder anderswo aus Rosinen und Sprit, wenn nicht aus weniger appetitlichen Genußmitteln künstlich gekocht worden sein.

Und leider beginnt diese Verfälschung vielfach schon im Produktionslande, ja gilt dort nicht selten als durch die Tradition geheiligt.

Portwein und Madeira wachsen unter portugiesischer Herrschaft; jener im Mutterlande selbst, von dem er, wie die einen meinen, den Namen hat, während die anderen diesen von der Stadt Oporto herleiten; der Madeira stammt natürlich von Madeira und den südlicheren Eilanden des Archipels.

Der eigentliche Portweindistrikt liegt auf beiden Seiten des Douro, etwa 50 Kilometer von Porto als paiz da vinho beginnend, bis fast an die spanische Grenze reichend. Ganz reiner Portwein ohne Spritzusatz ist geradezu eine Rarität; selbst in England, wo der Old Port die höchste Rolle spielt, wird man ihn nur selten antreffen. Und ganz ungefärbter Portwein ist kaum minder rar. Meist bekommt der junge Wein nämlich, um ihn schneller transportfähig und um ihn überhaupt haltbarer zu machen, einen dreimaligen Spritzusatz; derselbe mag in der Praxis sehr schwanken — ich habe ihn aber nirgends geringer angegeben gefunden, als (im ganzen) mit mindestens 12, im Durchschnitt dagegen mit 65 Liter Sprit auf das für diese Weine charakteristische Faß, die sogenannte Pipe (ca. 540 Liter)! Und ebenso rechnet man auf die Pipe etwa 15 Kilogramm Holunderbeeren, um dem Wein die gewünschte schön braune Farbe zu geben, insoweit man diese nicht durch Brasilholz erzielt. Der so behandelte Wein ist dank seinem hohen Alkoholgehalt freilich nach allen Klimaten versendbar. Aber er ist jung überhaupt für eine anständige Zunge kaum genießbar; erst durch jahrelanges Lagern auf der Flasche verliert er seine Schärfe, accommodiert sich der starke Spritzusatz, wird der Wein heller, reif und fein, ein Genuß zur rechten Stunde, ein Wein, der ebensogut ein erstklassiger Frühstückswein, ein famoser Suppenwein, wie eine Perle am Schluß des Diners ist. Von solchem Fine old Port — Commendado — old crusty red verlangt man, daß die Flasche stark abgesetzt hat und der Korken vom Farbstoff förmlich durchsetzt ist, wozu dann der englische Kellermeister die Flasche noch gummiert und sie mit Staub und Spinnweben schmückt. Die Preise variieren auch

im soliden deutschen Handel sehr. Ich fand einen wunderbaren 1867er Port mit 12 Mark, einen nicht besseren 1858er mit 16 Mark notiert.

Es gibt auch weißen Portwein, wirklichen, echten. Aber er ist rar, und was wir als weißen Port bekommen, ist meist gewöhnlicher, dem die Farbe künstlich entzogen wurde, oder sogenannter Lisbon vom Tajo-Ufer; kein übler Wein. Es muß übrigens gesagt werden, daß im letzten Jahrzehnt auch nach Deutschland besserer Portwein kommt, als früher, dank nicht zuletzt der Continental-Bodega-Company.

Der Madeira war lange Zeit, infolge verheerender Rebenkrankheiten, fast ganz aus dem Handel verschwunden. Neuerdings beginnt sich die schwer heimgesuchte Insel, deren ganzer Wohlstand auf ihren Reben beruhte, wieder einigermaßen zu erholen. Indessen scheint der edelste Wein Madeiras, der echte köstliche, bernsteinfarbene, süße, balsamische Malmsey (Malvasier), noch immer sehr rar — ein geschichtlich in merkwürdiger Weise dadurch berühmt gewordenes Gewächs, daß König Eduard VI. von England seinen lieben Bruder, den Herzog von Clarence, in einem Fasse Malmsey ertränken ließ; übrigens auch der Wein, der ehedem als Sekt (Kanarien-Sekt) bezeichnet wurde — von Shakespeare oft erwähnt. Wir verstehen heute unter Madeira in erster Linie den Dry-Madeira, einen trockenen herrlichen Wein, der leider aber auch meist stark mit Sprit versetzt ist; guter Dry-Madeira muß bernsteinfarben mit leisem Goldschimmer sein und einen eigentümlichen Würzgeschmack haben. Eigentümlich ist für ihn, daß er sich unter dem Einfluß längerer Seereisen durch tropische Klimate außerordentlich verbessert, feiner, milder wird. Man nennt daher Weine, die diese Prozedur durchgemacht haben, Vino de Roda — ersetzt aber, ohne den schönen Namen aufzugeben, das kostspielige Verfahren gern durch längeres Lagern in geheizten Räumen; ob mit gleichem Erfolg, bleibe dahingestellt. Die feinsten Dry-Madeiras führen die Bezeichnung Boal und Cercial, je nachdem sie — angeblich — dem ersten oder zweiten Kelterdruck ihr Dasein verdanken; der Name „Verdelho“, den man häufig in Preiskouranten liest, leitet sich von einer Traubenart her, ist aber wohl auch mehr oder

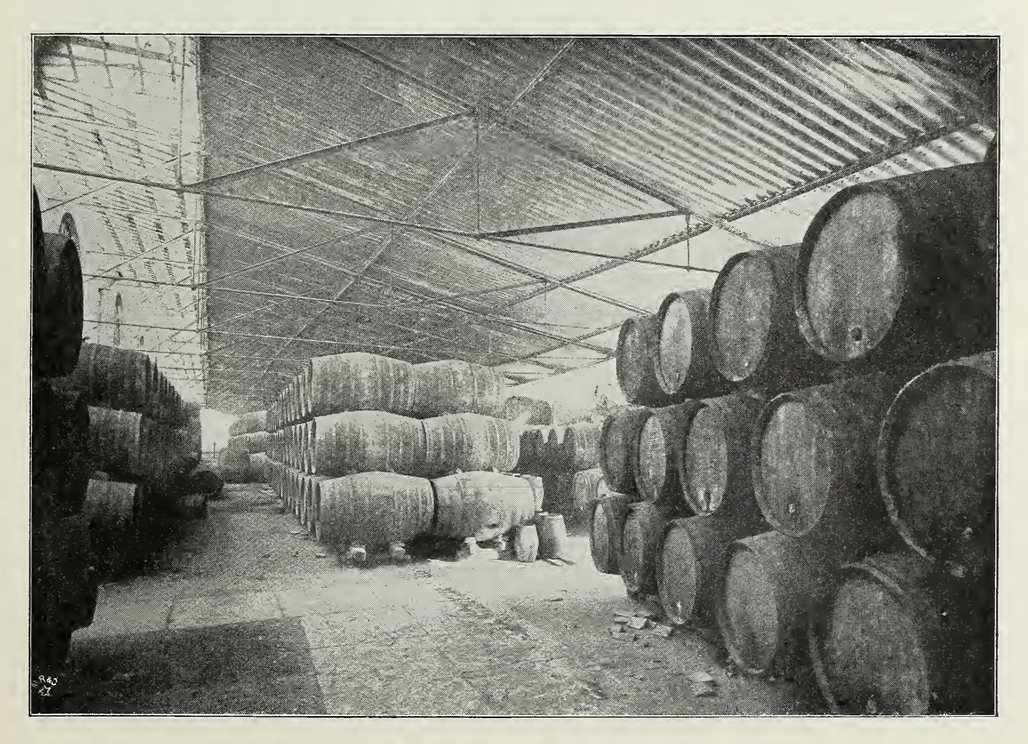


Abb. 109. Weinlager in Xeres de la Frontera.

minder ein Phantasieschmuck. Alte, vor dem Eintritt der Traubenkrankheit gewonnene Madeiraweine erzielen oft Liebhaberpreise (1838er Dry-Madeira die Flasche 20 Mark). Allgemein und mit Recht gefürchtet ist der böse Elb-Madeira, der in Kellereien zu Hamburg und Magdeburg und auch anderswo „wächst“.

Der Sherry heißt mit Fug und Recht Xeres nach der spanischen Stadt Xeres de la Frontera. Erst die teuren Engländer haben den Namen, wie sie aus Malvasier Malmsey kauderwelschten, in Sherry verballhornisiert, und die ganze Welt, die ihnen ja so vieles nachmacht, hat gehorsamst auch diese Umformung mitgeplappert.

Der Xeres, der erst seit dem Anfang des neunzehnten Jahrhunderts zu Rang und Anerkennung gelangte — angeblich seit König Georg von England erklärte: ich will's mal mit Sherry probieren, der ewige Madeira macht mir die Gicht — steht meiner Empfindung nach heute unter allen südlichen Trockenweinen obenan. Er ist überaus geistig, von feinem Parfüm, würzigem Geschmack, schöner goldiger Bernsteinfarbe, in Maßen genossen sehr bekömmlich — so hat er dem Port und dem Madeira vielfach den Rang abgelaufen. Die großen altberühmten Weinfirmen von Xeres und Cadix verfügen auch über so gewaltige Lager alter Weine, nicht selten hundertjähriger, daß sie damit die jüngeren Jahrgänge vortrefflich aufmöbeln, wirklich veredeln und mundgerechter machen können. Der Distrikt, in dem der Xeres erzeugt wird, ist recht groß; die Lagen sehr verschiedenartig, und man unterscheidet daher wohl auch nach ihnen verschiedene Sherrysorten. Für die Praxis sind diese Bezeichnungen aber ziemlich wertlos, bedeutsamer diejenigen, die sich aus dem Alter der Weine herleiten: so nennt man einen feinen, trockenen jüngeren Wein Manzanilla, einen guten Sherry mittleren Alters Amontillado (eigentlich Wein aus dem Distrikt Montilla), die ganz alten nicht selten Soleras oder Rancios. Sogenannter Brownsherry ist alter, mit eingekochtem dickem Most vergorener Wein. Außerdem gibt es eine Masse Namen (Diamond, Gitano, Old Gentleman), die die Güte des Erzeugnisses nicht immer ungünstig beeinflussen.

Der echte unverfälschte Malaga von den Weinbergen von Axarquia (maurische Bezeichnung der nordöstlichen Umgebung der Stadt Malaga) ist ein Dessertwein ersten Ranges, strohgelb in der Jugend, braunrot im Alter, feurig, süß, überaus wohlschmeckend, aus den wunderbaren Perojimen-Trauben gekeltert, deren Reben angeblich ein rheinischer Winzer, Peter Simon, im sechzehnten Jahrhundert angepflanzt haben soll; im Handel geht dieser Wein unter dem Namen Lagrima. Am meisten bekannt und mit dem Namen Málaga bezeichnet, ist der süße, braune Wein, welcher, wenn rein, eine hervorragende Medizin für Kranke, Genesende, ältere Leute und auch Magenleidende ist und als solche noch nicht genug gewürdigt wird. Ferner produziert Málaga den Muscateller aus der Rebe gleichen Namens, und auch trockenen Weißwein, sogenannte Málaga Jerez. Hervorragende Bezugsquelle: Gebrüder Scholtz in Malaga. Andere treffliche Süßweine Spaniens sind der goldgelbe Pajarete, der übrigens oft als Sherry geht, der dunkle, pikante . . . . viel verfälschte Alicante, der sogenannte Pedro Ximenes (Pero Jimen). Namen sind wohlfeil —

El vino que es bueno — no ha menester pregonero.

(Wein, der gut ist, bedarf keines Ausrufers.)

(Spanisches Sprichwort.)



Abb. 110. Blick durch die Lager und Höfe des Hauses Scholtz Hermanos in Malaga.

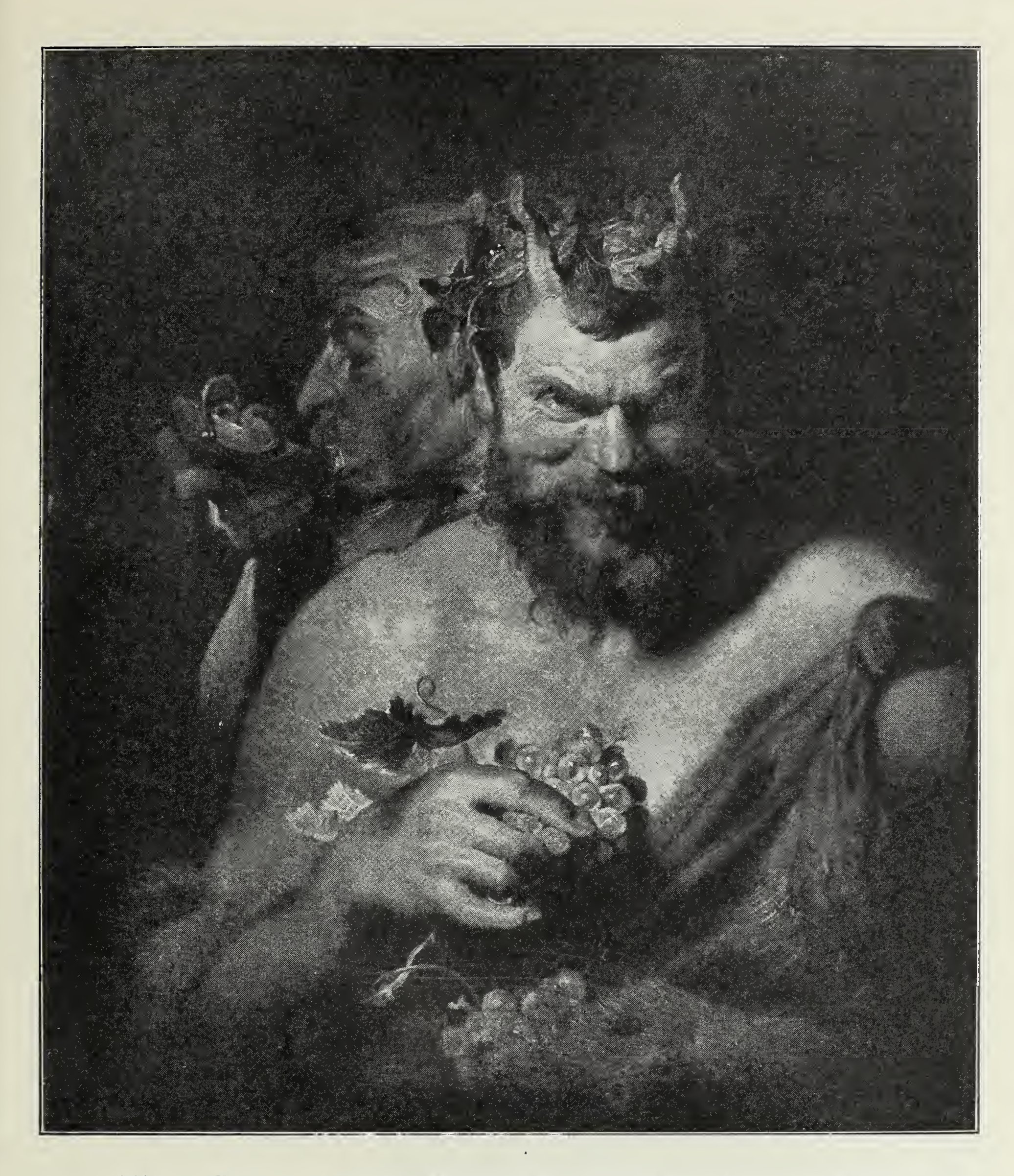


Abb. 111. Satyr mit Trauben. Gemälde von P. P. Rubens in der Pinakothek zu München.
(Phot. Verlagsanstalt Bruckmann, München.)

Italienische und griechische Weine.

Wenn ich auch nur die Namen aller Weine des traubenreichen Italiens, die ich kennen lernte, hierhersetzen wollte, müßte ich ein kleines Buch für sich schreiben; wer in Italien reiste, weiß, daß ihm fast aus jeder Weinkarte jedes Hotels jeder Stadt in jeder Provinz neben einigen immer wiederkehrenden auch immer neue Namen entgegenwinkten. Häufig sind's aber trotz mancher guter Eigenschaften doch nur Weine von mehr oder minder lokaler Bedeutung — und manchmal fehlen selbst die

guten Eigenschaften, die diese rechtfertigen. Vielleicht thue ich Unrecht, aber, um die Wahrheit zu sagen, muß ich gestehen: so gern ich oft in Italien selbst die heimischen Gewächse trank, ich habe niemals Sehnsucht nach ihnen gehabt, sobald die Alpen wieder zwischen dem Mutterlande und mir lagen. Und jedesmal, wenn mich der eine oder andere Bekannte, der vom piemontesischen roten Barbera oder vom Barolo, oder vom campanischen Albano, oder vom sienesischen Chianti oder auch vom Capri rosso schwärmt, daheim nach einer italienischen Weinhandlung verschleppte, an denen wir ja neuerdings keinen Mangel haben — jedesmal hat's mich gereut! Ja, in Italien selbst, vor dem Fiasco oder dem strohumwundenen Fiaschetto — da ist's ganz etwas anderes! Aber auch dorten muß man einen trinkbaren Stoff oft abseits vom Wege der Touristen suchen, von der großen Landstraße der „feinen“ Hotels und Weinstuben — nicht selten in den allerschmutzigsten Kneipen. Wer darüber, wo er zu finden, sich unterrichten will, dem sei Barths flotter „Italienischer Schenkenführer“ empfohlen, den sich jeder trinkfrohe Mann, so nach Italien wallet, neben dem Baedeker einpacken müßte.

Eigentlich hat ja Italien auch nur einen Wein von Weltruf, den Marsala; daneben einige wenige Gewächse, denen jedermann die erste Klasse zugesteht — wenn er sie auch selten echt und tadellos getrunken hat; die berühmten Lacrimae Christi, den Monte Pulciano, den Est-Est-Est d. h. den Montefiascone, vielleicht noch den Amarena von Syracus. Vorherrschend Dessert-, Frühstücks-, Süßweine. Den ungeheuren Rest bekommt, natürlich soweit er nicht im Lande getrunken wird, zum größten Teile das Ausland zur zweckentsprechenden Verwendung im Dienste der lobesamen Weinvermehrung, wobei Frankreich über den Löwenanteil dankend zu quittieren hat.



Abb. 112. Italienischer Weinkarren.

Der Marsala hat seinen Namen von



Abb. 113. Weinkarren in den Albanerbergen.

der Stadt Marsala auf Sizilien, die abgesehen von ihrer Bedeutung als große Weinempore berühmt geworden ist durch die Landung Garibaldis und seiner tausend Genossen im Jahre 1860, welche den Anstoß gab zur Niederwerfung der Bourbonenherrschaft. Der Marsala ist ein goldgelber, trockener, starker, sehr alkoholreicher, feuriger Wein, der dem Madeira oft merkwürdig ähnelt, wenn er auch im Durchschnitt wohl etwas strenger ist. Er hat viele Verwandte und Nebenbuhler auf der Insel (Bronte, Zucco rc.), die natürlich vielfach unter seiner Flagge segeln, obwohl sie auch Anrecht auf Selbständigkeit hätten, oder einfach auf Dry-Madeira verkauft werden. Größere Selbständigkeit bewahrten sich einzelne Weine aus der Umgebung von Syracus, würzige Muskatellergewächse und die meist rubinroten, ungemein starken, gutem Malaga nicht unähnlichen Amarenas; worunter, hat man mir gesagt, Weine zu verstehen sind, denen man durch einen, in das Faß gehängten Zweig der Sauerkirsche (Amarena) einen eigentümlich aromatischen Bittermandelgeschmack gegeben hat.

Die eigentlichen echten altberühmten Lacrimae Christi stammen vom Vesuv und zwar von dem Weinberg des dortigen Klosters. Unstreitig ein hochedler Likörwein von schön hellroter Färbung, feurig, gewürzig, mild — aber sehr rar, denn die jährlich erzeugte Quantität ist äußerst ge-



Abb. 114. Chiantiprobe.

ring; ja, man hat mir jüngst verraten, daß man „eigentlich“ von „ganz echten“ Lacrimas überhaupt nicht mehr sprechen könne, da die örtlichen Verhältnisse jetzt den wirklichen Klosterweingarten „so gut wie unmöglich“ gemacht hätten. Da der Name aber nun einmal weltbekannt ist, taufte man einen bernsteinfarbenen, übrigens auch feinen, bouquetreichen Wein der Umgebung, von den Hängen des Monte Somma, als Lacrimae Christi della Somma, und einen dritten, der aus am Fuße des Vesuvs gedeihenden Grecatrauben gewonnen wird, einen sehr schönen Malvasier, als Lacrimae Christi greco; weil aber jeder Fremde, der Neapel besucht, selbstverständlich Lacrimas trinken will, so reichen auch diese zwei Konkurrenten nicht aus, den Bedarf zu befriedigen, und die ganze ja überaus rebenreiche Umgebung arbeitet auf Lacrimas, rote und bernsteinfarbene, die oft gar nicht übel sind.

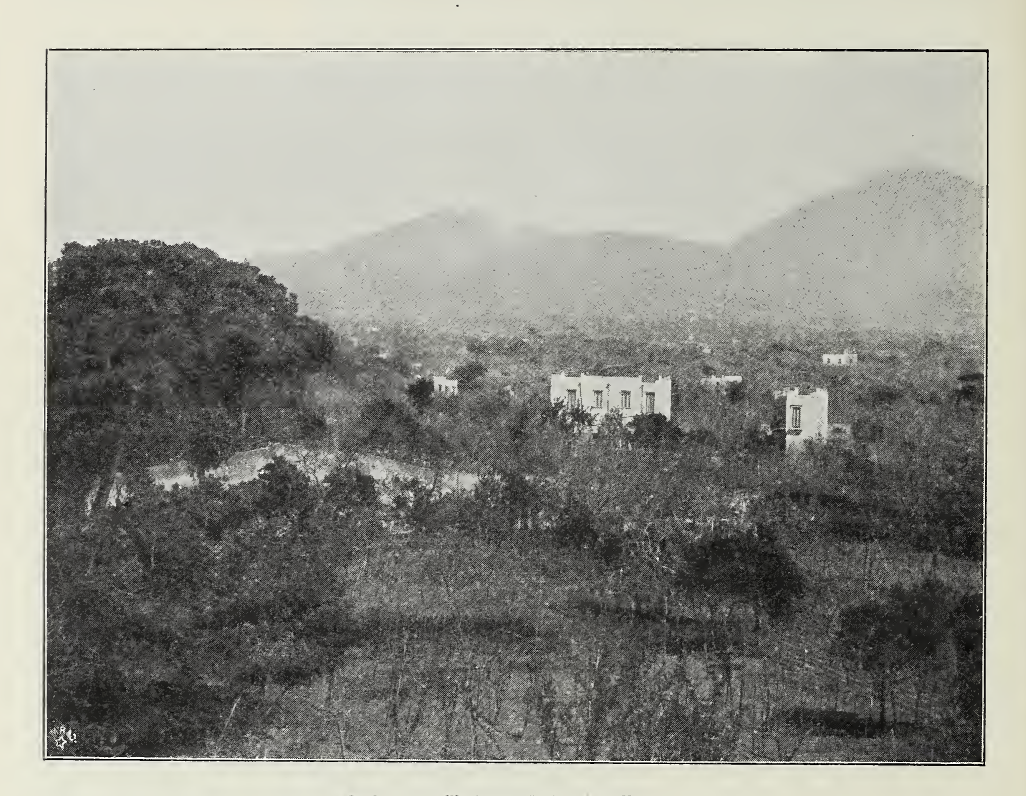


Abb. 115. Weingelände am Vesuv.

Der Monte Pulciano hat vor allem die Ähnlichkeit mit dem echten Lacrimae Christi, daß er sehr selten — und dabei überall zu haben ist. Der echte ist ein Likörwein obersten Ranges, von schöner Purpurröte, sehr mild, überaus gewürzig — auch übrigens ein Klosterwein. Er stammt aus der Nähe des trasimenischen Sees. Bekannt, recht gut, aber weit unter dem Monte Pulciano stehend, sind der toskanische rote, körperreiche Aleatico und der oft über die Hutschnur gepriesene, gelbe Vino santissimo (Monte Catino).

Die Geschichte von Monte fiascone ist so oft erzählt, daß ich mich fast geniere, sie zu wiederholen. Aber es geht wohl nicht anders. Also der Augsburger Ritter — oder war's ein geistlicher Herr? — Johannes von Fugger fuhr nach Welschland; da er ein weinkundiger Herr war, so sandte er als Quartiermacher einen auch weinkundigen Diener voraus, der an jeder Schenkenthür, hinter der er einen guten Tropfen fand, ein ‚Est!‘ ankreiden mußte.

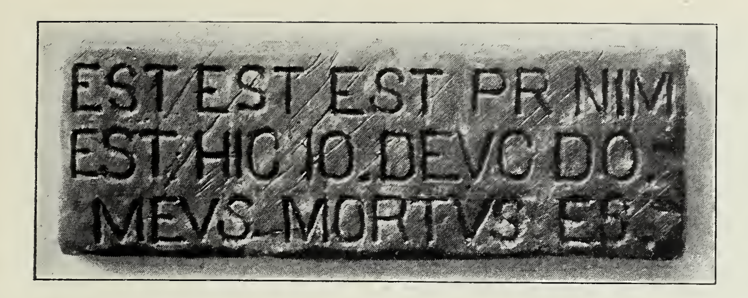


Abb. 116. Grabschrift in der Kirche zu Montefiascone.

„Sprich in jedem Wirtshaus ein
Und probiere jeden Wein.
Wo er dir am besten schmeckt,
Sei für mich der Tisch gedeckt!
Und damit ich find' das Nest,
Schreib ans Thor mir an ein Est!"

In Montefiascone nun — es liegt im ehemaligen Kirchenstaat — da fand er ein Weinchen, für das ihm das einfache ‚Est' nicht genügte. Als gescheiter Mann schrieb er's daher gleich dreimal an die Pforte. Und sein Herr schloß sich ganz der Meinung des geehrten Herrn Vorkosters an, ja der Wein schmeckte ihm so gut, daß er sich überhaupt von Ort und Stelle nicht mehr trennen mochte. Er blieb — bis sie ihn in der Kirche von San Flaviano bestatten mußten, allwo ihm sein getreuer Knapp auf den Leichenstein die Grabschrift einmeißeln ließ: „Est, est, est — et propter nimium est . . . Dominus meus mortuus est." Die historische Kritik hat die schöne Geschichte vom edlen Fugger tüchtig zernagt. Der Leichenstein ist ja noch vorhanden, aber auf ihm steht nichts von einem Fugger, und die lokale Tradition weiß auch von ihm nichts Rechtes, erzählt vielmehr von einem edlen Herrn Johannes Deuc, der unter Heinrich V. sich bis zum Sterben in den Wein von Montefiascone verliebte. Das stimmt auch mit der Inschrift auf dem Leichenstein überein, die in der zweiten und dritten Zeile lautet: ‚est hic Jo. Deuc, Do(minus) meus mortus es.' Aller Wahrscheinlichkeit nach ist die Umformung in Fugger erst im achtzehnten Jahrhundert erfunden worden, indem man von dem verwitterten Stein anstatt Jo. Deuc Jo de Fuc ablas und,

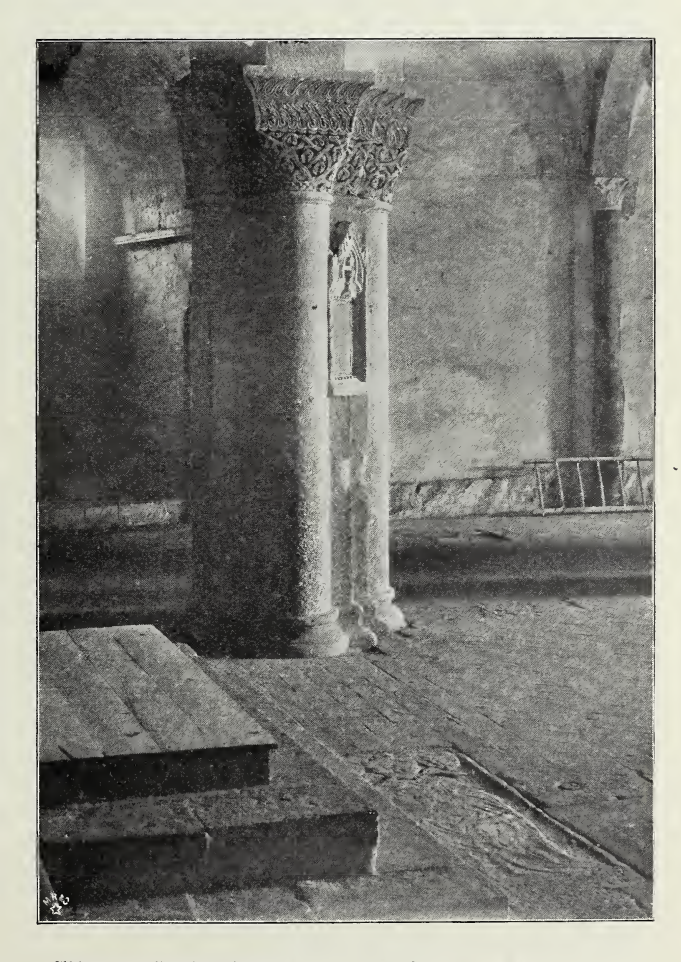


Abb. 117. Grabmal (rechts unten) des Johannes Deuc in der Kirche zu Montefiascone.



Abb. 118. Fiaschetti.

weil die Fugger doch nun einmal ein gar so berühmtes Geschlecht waren, aus Fuc auf Fugger schloß. Gleichgültig ist's übrigens; die Hauptsache bleibt: Durch das Est-est-est wurde das Gewächs von Montefiascone weltberühmt, ein roter und weißer, feiner, ungemein kräftiger und hitziger Muskateller. Und noch immer wird alljährlich der Leichenstein des wackeren Zechers mit Wein befeuchtet:

„Jahr für Jahr an jenem Tag,
Wo sein Leib dem Wein erlag,
Zieht, was trinkt in Hof und Haus,
Feierlich zu dir hinaus
Und begießt mit deinem Wein
Dir den Hügel und den Stein.

Aber jeder deutsche Mann,
Welcher Est-Est trinken kann,
Denke dein bei jedem Zug
Und sobald er hat genug,
Opfre er ferner dem edlen Herrn,
Was er selbst noch tränke gern.

Also hab' ich's auch gemacht
Und dazu dies Lied erdacht.
Lieber singen eins beim Wein,
Als im Grab besungen sein.
Propter nimium Est Est
Liegt manch einer schon im Nest."
(Wilh. Müller.)

Löblich sind vielfach die besseren toskanischen Flaschenweine, der Pomino, der Chianti. Und der Asti spumante, den doch auch jedweder einmal getrunken haben muß, der sein Italien besuchte?

Ich müßte ihn eigentlich bei dem Kapitel Schaumwein behandeln, will ihn der Einfachheit aber gleich hier abthun. Asti ist eine piemontesische Stadt, in deren Umgebung allerlei rote und weiße Weine gewonnen werden, auch ganz gute Süßweine. Die jungen Weißweine, meist Muskateller, werden auf Flaschen gezogen zum Moussieren, und somit haben wir den Asti spumante, zu dessen Schäumen freilich, befürchte ich, ein Schnittschuß eingepumpter Kohlensäure oft mit helfen muß. Wer ihn trinken will, mache ihn recht kalt,



Abb. 119. Illustration aus den Fliegenden Blättern.
(Verlag von Braun & Schneider in München.)

koste ein Glas — und lasse den Rest stehen. Bisweilen genehmigen sich die Kellner dann diesen, aber nicht immer, höchstens der Piccolo. Kellner höherer Klasse haben oft eine schamlos feine Zunge. — Es gibt übrigens in Sizilien bessern Schaumwein.

Und der alte Cäcuber und der berühmte Falerner, welche die römischen Schwelger-Dichter besangen? Der Cäcuber starb schon zu Zeiten Plinius' aus; der Falerner existiert wohl noch, in mindestens vier Sorten sogar, dem Falerno di Caleno, dem Falerno massico, dem Falerno Faustiano, der gar als echt klassischer Wein auf den Hügeln der ehemaligen Villa Cicero gedeiht, dem Falerno di Calmo — aber wer spricht noch von ihnen? Manche römische Weinkarte, sonst — niemand. —



Abb. 120. Gelände und Gebäude der Weinbaugesellschaft „Achaia".

* * *

Den griechischen Wein, den sie im eigenen Lande fürchterlich verharzen, wie die Alten schon, hat trotzdem Geibel gefeiert:

„Wie wehen da vom Bergesgipfel
Ein leiser Hauch willkomm'ner Ruh!
Wie rauschten der Cypressen Wipfel
Mir den ersehnten Frieden zu:
Die Stadt vom weißen Marmor glänzend,
Das Weinlaub, Fenster und Altan
Mit seinem dichten Grün bekränzend,
Es sah mich so befreundet an.

Die Männer mit gebräunten Zügen,
Sie schienen alter Zeiten Bild;
Und Mädchen wandelten mit Krügen
Zum Brunnen, welcher tönend quillt,
Und Buben schwangen sich im Tanze,
Es floß der Wein, die Cither klang,
Indes die Sonn' in rotem Glanze
Langsam ins goldne Meer versank. — —"

Aber er ist erst in neuerer Zeit, dank der Thätigkeit einiger sehr emsiger Handelsherren, bei uns im steigenden Maße eingeführt, so daß ihm wenigstens einige Worte gewidmet werden müssen. Da ist einmal ein recht braver, wenn auch herber Rotwein (Carmite), teils von der Insel Cephalonia, teils vom Festland, der, wenn gut abgelagert, auch einmal vom Vater mit dem Sohne getrunken werden kann, schon deshalb, weil er sehr bekömmlich ist, was für diese Gelegenheit ja sicher von besonderer Wichtigkeit ist. Vor allem aber sind recht empfehlenswert die weißen und roten, große Kraft mit würzigem Geschmack verbindenden, schön runden Muskatellerweine von Cephalonia; auch die Insel Santorin liefert recht gute Weine, besonders achtungswerte, den französischen nicht unähnliche Weißweine; unter anderen kommt aus Santorin auch der Vino Santo, rot und bernsteingelb, den Kenner als den König aller griechischen Weine bezeichnen — ein Essenzwein, dem Tokayer in gewisser Weise ähnlich, süß, fett, von kräftigem Aroma. Wer sich für griechische Weine interessiert, erhält übrigens — auch wenn er nicht Kunde ist — bereitwilligst Auskunft von J. F. Menzer in Neckargemünd, der wohl in Deutschland am meisten von

ihnen importiert und das beste Verständnis für sie hat. Er bringt sie unter den Gesamtbegriffen Griechischer Malaga, Griechischer Portwein, Griechischer Tokayer u. s. w., und unter höchst klassischen Einzelnamen: Helios, Odysseus, Kalliste, Pandora u. a. m. in den Verkehr — wodurch sie ja nicht schlechter werden.

Hier mag auch gleich der einst ungemein hochgeschätzte, jetzt durch die bösesten Panschereien in argen Verruf gekommene Komturwein (Vino della commanderia) von der Insel Cypern genannt werden; anfangs rot, dann, mit den Jahren heller werdend, ist er unverfälscht ein köstliches, mildes, im Geschmack leicht an bittere Mandeln gemahnendes Malvasiergewächs von der Südküste der Insel, angeblich aus Trauben gewonnen, die auf dem Grund und Boden einer alten Templeransiedelung gedeihen.

Ich hab's nicht nachprüfen können, ich habe überhaupt nur einmal wirklich schöne Cypernweine getrunken, — in Venedig.

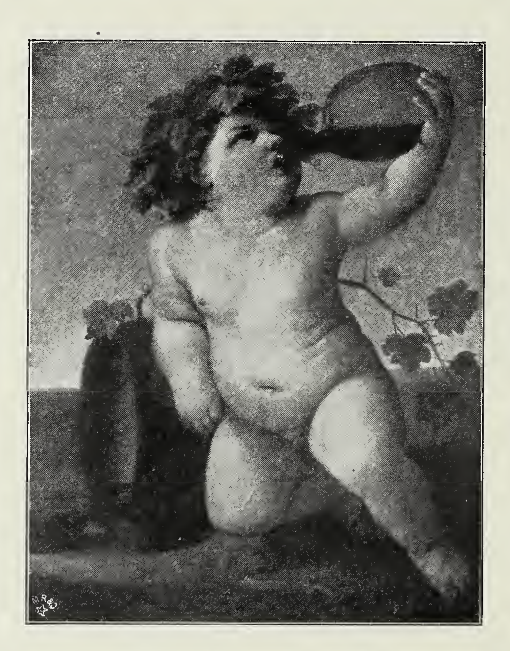


Abb. 121. Der kleine Bacchus.
Gemälde von Guido Reni in der Dresdener Galerie.
(Aufnahme von F. u. O. Brockmann's Nachf., R. Tamme in Dresden.)

Allerlei Exkurse.

Eigentlich brauchte ich, um mein Thema, wie ich es auffasse, zu erledigen, nur noch, mit gebotener Kürze, die Weine vom Kap der Guten Hoffnung zu besprechen, denn diese haben in der That bei uns — und nicht mit Unrecht — ihr Publikum. Ich würde meinen Gästen nun zwar nicht gerade Cap Hock, am Kap aus der Rießlingtraube gewonnenen, zum Kap-Rheinwein gestempelten Wein, vorsetzen. Dagegen habe ich vielfach Constantia-Süßweine getrunken, die ich nur als vorzüglich bezeichnen kann — ich erinnere mich speziell eines Sweet Hanepoot und eines Pearl Constantia, die sich sehen lassen konnten; sie waren würzig, fein, sehr wohlschmeckend.

Von afrikanischen Weinen kenne ich sonst nur noch einige algerische, die ich auf der letzten Pariser Weltausstellung kosten durfte. Es befand sich eine Röte darunter, von wirklichem Bordeauxgeschmack, die nicht übel war. Bekanntermaßen führt Frankreich — oder führte vor allem zur Zeit der schlimmsten Phylloxeraverheerungen — viel algerischen Wein ein . . . als Médoc kam er wieder hinaus.

Die Weine der Krim hat man mir sehr gerühmt. Ich trank nur einmal davon, auf einem kurzen Abstecher auf russischen Boden, thu's aber freiwillig nicht wieder. Freilich war's nicht der fürstliche Woronozowsche Massandra, der ein durchaus feines, rheinweinähnliches Gewächs sein soll.

Die Weine des Kaukasus haben — ob er sie häufiger getrunken hat? — Friedrich von Bodenstedt ja zu den schönsten Gesängen begeistert. Nach allem, was ich von ihnen hörte, sind sie — mit Ausnahme einiger auf größeren Herrschaften gewonnenen Gewächsen — ein für bessere Zungen, oder sagen wir lieber bescheiden: für den Geschmack des gebildeten Mitteleuropäers ganz böses Getränk. Was allerdings gewiß weniger an dem Naturprodukt, als an der Behandlung liegen mag.

Eines steigenden Rufes erfreuen sich die Weine von Palästina. Ich kann nach dem, was ich herausschmeckte, nur sagen: sie haben eine Zukunft. Neben den Gewächsen, welche die braven deutschen Kolonisten von Jaffa erzielen, kommen besonders die Weine in Frage, die von den großen Besitzungen stammen, welche sich der Pariser Rothschild im Lande seiner Urväter gekauft hat. Er ist, seinen reichen Mitteln entsprechend, im größten Stile — im Rothschild-Stil — an die Sache herangetreten, hat von seinen Weingütern im Médoc, von Château Lafite selbst, Reben nach Palästina verpflanzen lassen, ebenso aus Sauternes und produziert jetzt schon, habe ich mir sagen lassen, an 40 000 Hektoliter Wein jährlich: einen Bordeaux, der recht gut ist, allerdings aber seine südliche Herkunft nicht verleugnet; einen Sauternes, von dem man ungefähr dasselbe sagen kann; dann auch einen Süßwein von Portgeschmack u. s. w. Die Weine verraten durchweg eine „gute Kinderstube". In Deutschland kommen sie wohl zur Zeit noch nicht in den Detailhandel, werden vielmehr von den Grossisten „zweckmäßig verwendet". Der Gesamtvertrieb der interessanten Gewächse ruht in den Händen einer deutsch-französischen Gesellschaft mit dem wohlklingenden Namen „Eliadah" (Hamburg).

Die Nordamerikaner loben ihren Eigenbau bis in die höchsten Pappelbäume — und beziehen, trotz alles Temperenzlens, ungeheuere Massen europäischen Rebensaftes. Mir haben nur einige Californiaweine, die ich kennen zu lernen den Vorzug hatte, gemundet, ein bordeauxähnlicher Rotwein und vor allem ein feuriger, anscheinend aber recht tüchtig alkoholisierter Süßwein aus Los Angelos.





Karte der Weinberge der Champagne.

Champagner. — Schaumwein.

„Ich denke, der Champagnerwein
Wird, wo er wächst, am besten sein —"
A. Kopisch.

In der Dämmerung, unter strömendem Regen war ich anno 1899 in Reims eingefahren. In der Portierloge des alten Hotels Lion d'or saß der Herr Proprietaire selbst mit dem roten Bändchen im Knopfloch, das er sich 1870 redlich verdient hat, und trug meinen armen Namen entsetzlich verstümmelt in das Fremdenbuch ein. Aber er nickte gnädig zu meiner Bitte: „Je voudrais une bonne chambre, monsieur." Nr. 27 war wirklich une bonne chambre, wie ich sie noch so merkwürdig gut in der Erinnerung hatte, mit dem großen Kamin, der Prunkuhr und den beiden Prunklampen darauf, dem mächtigen Bett und dem winzigen, ach so winzigen Waschtisch. Alles wie ehedem; nur hoch oben an der Decke ein etwas kümmerliches elektrisches Lämpchen

als ein Zeichen, daß auch der Lion d'or mit der Zeit mitgegangen ist.

Am anderen Morgen schien die Sonne durchs Fenster in die bonne chambre, brach sich in den großen Spiegeln, mit denen die Thürfüllungen verkleidet waren, und zitterte über das bunte, zierliche Rankenwerk der Boulekommode, die mir wie eine alte Bekannte vorkam. Und wie alte Bekannte begrüßte ich auch im Frühstückszimmer die gewaltigen Schalen zum café au lait und das köstliche Weißbrot, an dem ich mich vor nun fast dreißig Jahren, zur Zeit des großen Krieges, so delektiert hatte.

Auch in der Stadt war alles fast unverändert: Die wunderbare ehrwürdige Kathedrale, das alte gewerbsthätige, reiche und doch so ganz provinzielle Reims mit seiner weiten, so prächtigen Umgebung.

Der ganze Höhenzug, der in weitem Bogen Reims umspannt, gleicht einem großen Weingarten, in den sich nur hier und dort Ackerstücke einschieben. Es sind altberühmte Gemarkungen, die ich in sonnig-schönen Nachmittagsstunden durchquerte. Um Sillery zwar, das so mancher Champagnermarke den Namen gab, gibt es in Wirklichkeit heut fast gar keine Weinberge; aber unweit des Dörfchens, bei Verzenay, beginnen sie und ziehen sich dann in fast ununterbrochener Folge über Ludes, Rilly sur Montagne bis Fismes an der Vesle, ein wundervoller, sorgsam gepflegter grüner Garten. Der Besitz ist stark verteilt; überall sieht man an dem Wegrande die Steine mit den Namenzeichen der Besitzer, neben den berühmten Firmen von altem Klange, die immer mehr Weinberge selbst zu erwerben trachten, auch heute noch manchen unbekannten Namen.

Die Weinberge um Reims umfassen gegen 7000 Hektar, sie bilden aber nur einen Teil der Rebengärten der glücklichen Champagne; die Hänge um Epernay und Avize, mit den Gemarkungen von Ay, Hautvillers, Mareuil, Cramant 2c., die Weinberge um Châlons, Vitry-le-François, St. Menehould bringen den Gesamtumfang des weinproduzierenden Gebietes auf rund 16000 Hektar, deren Ertrag in guten Jahren (z. B. 1884, 1893) schon eine halbe Million Hektoliter überschritten hat, deren Durchschnittsertrag man aber etwa auf 300 000 bis 400 000 Hektoliter veran-



Abb. 122. Mdme. Veuve Cliquot-Ponsardin im Alter von 86 Jahren.

schlagen darf. Freilich hat die böse Phylloxera auch auf dem gesegneten Kreideboden der Champagne schon Unheil angerichtet, aber es sind doch im Verhältnis zum ganzen Umfang des Weinlandes nur winzige Strecken, die sie vernichtete. Die Freunde des echten Champagnerweins können ruhig schlafen — oder vielmehr weiterzechen: es hat keine Gefahr, daß die Kellereien von Reims, Epernay, Ay und Avize einmal in Lieferungsverlegenheit kämen, um so weniger, als man 1900 in der Champagne die anerkannt beste Lese in ganz Frankreich gehabt hat.

Echter Champagner — —

Es gibt, darf man wohl sagen, nur einen Champagnerwein. Schaumwein kann man schließlich im Notfall aus jedem Wein erzeugen, und ohne Zweifel — unsere deutschen Fabrikate bestätigen es — recht, recht guten. Aber Champagner ist nicht jeder Wein, der fröhlich moussiert; Champagner ist nur der Wein, der aus den, auf dem kreidehaltigen Boden der Champagne gewachsenen Reben gewonnen, in der Champagne zum Champagner verarbeitet wurde.

Damit soll freilich nicht gesagt werden, daß nun all dieser „echte" Champagner vorzüglich, oder auch, daß er nur trinkenswert sei. O nein — nein! Es gibt auch in der Champagne (und in anderen französischen Distrikten noch mehr) böse Menschen, denen ihre Keller nur als chemische Laboratorien erscheinen, und die Eigenart gerade des Champagners, der an sich ja eine Art Kunstprodukt ist, bietet ihrer Erfindungsgabe Gelegenheit zu kunstvollster Bethätigung. Im Adreßbuch der guten Stadt Reims allein zählte ich über neunzig Champagnerfabrikanten — wie viele von ihnen mögen zu jenen bösen Gesellen gehören, die mit Zunge und Magen ihrer Mitmenschen frevlen Spott treiben! Schon die verschiedenen Preise, die in Reims selbst in den öffentlichen Lokalen für Champagner gefordert werden, müssen auch ein harmloses Gemüt bedenklich machen. Auf der Weinkarte meines Hotels fand ich einen 1884er vin brut von Pommery & Greno mit 30 Francs ausgezeichnet — in einer Brasserie pries ein lockendes Plakat vorzüglichen Champagner an, zu 1,50 Francs die Flasche. Brr! Der brave Dom Pérignon würde sich in seinem Grabe zu Hautvillers umdrehen, wenn er davon hörte.

Dom Pérignon hieß nämlich der Erfinder des Champagners.

So alt der Weinbau in der Champagne ist — er wird selbstverständlich auch hier auf den Kaiser Probus zurückgeführt —, die Kunst der Champagnererzeugung ist doch



Abb. 123. Weinberg südlich von Reims.



Abb. 124. Von der Weinlese. Gemaltes Fenster im Maschinenraum des Etablissement Moët & Chandon.

verhältnismäßig recht jungen Datums. Der Champagner konnte ja erst erfunden werden, als der Korkpfropfen erfunden war und die Glasflasche den Krug verdrängt hatte; bis in das achtzehnte Jahrhundert hinein aber war die Weinflasche ein selten Ding, und anstatt des Korkes benutzte man einen geölten Hanfpfropfen. Dom Pérignon nun, der 1638 geborene, 1715 verstorbene wohlbestallte Pater Kellermeister der Abtei zu Hautvillers, soll zuerst gefunden haben, daß und wie es möglich ist, das Mousseux, welches jeder junge Wein in der Zeit der Gärung entwickelt, ihm dauernd zu erhalten. — Ehre seinem Andenken!

Anfangs, so erzählen die Chronisten der Champagne, hielt man trotz seiner geistlichen Herkunft den Champagner für ein Erzeugnis, das nur mit Hilfe des Satans zustande kommen könne, und scheute sich vor dem „pétillant", dem „Pfropfentreiber". Aber da Seine allerchristliche Majestät Ludwig XIV. in den letzten Jahren allerhöchstihres Lebens ihn sich zum Lieblingswein erkor — und da er doch gar zu gut schmeckte und die Nerven gar so angenehm anregte, brach er sich bald Bahn. Zwar kam es erst noch zu einem großen Zwist zwischen der Bourgogne und der Champagne; die hohe Fakultät von Beaune erklärte den Champagner als das unnützeste und schädlichste aller Getränke, und selbst die Pariser Fakultät mischte sich in den langwierigen Streit, bis sich die Parteien endlich zu einem wahrhaft salomonischen Urteil einten: „Que si le vin de Beaune inspirait plus de couplets d'amour, celui de Reims faisait chanter en meilleure musique; que pour se porter «d'ore et demeurer joyeux», il fallait à un homme ces deux vins-là, comme il lui faut ses deux jambes."

Von den alten Geschäften, die im neunzehnten Jahrhundert — in immerhin bescheidenem Umfang — Champagner fabrizierten, sind wohl nur wenige bis in unsere Tage erhalten geblieben. Bin ich recht unterrichtet, so sind das Haus Ruinart père et fils (Besitzer ein Graf Bremont) in Reims, heut ein als höchst solide bekanntes, aber immerhin kleineres Geschäft, und das



Abb. 125. Weinlese bei Reims.

Welthaus Moët & Chandon in Epernay die ältesten Firmen; sie stammen noch aus der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts. Um dessen Wende stieg dann ein neues glänzendes Licht empor: das Haus Ponsardin, allgemeiner bekannt unter dem Namen „Veuve Cliquot".

Barbe-Nicole, die 1777 geborene Tochter des Baron Ponsardin, 1794 vermählt mit dem Reimser Bankier und Weingroßhändler François-Marie Cliquot, seit 1805 Witwe, muß in der That eine merkwürdige Frau gewesen sein. Ich will dahingestellt lassen, ob sie wirklich eine ihr zugeschriebene, äußerst wesentliche Verbesserung der Champagnerfabrikation, die sogenannte „Remuage" — ich komme noch auf den Prozeß zurück — selbst erfunden hat; man hat mir gesagt, der eigentliche Erfinder sei ein Arbeiter mit dem nicht ungewöhnlichen Namen Müller gewesen. Jedenfalls aber leitete die junge Witwe ihr Geschäft mit einer staunenswerten Umsicht und Energie und machte es weltbekannt. Ein scheinbar großes Unglück kam dabei ihr und überhaupt den Champagnerfabrikanten zu Hilfe: als die Verbündeten 1814 die Champagne durchzogen, brachen sie zwar ungezählten Silberköpfen die Hälse, aber sie fanden auch solchen Geschmack am Champagnerweine, daß sie ihn daheim nicht mehr missen wollten. Der Vorteil überwog daher bald den Schaden, und besonders das große russische Geschäft des Hauses Cliquot soll sich in jenen Jahren entwickelt haben. Die Veuve Cliquot, man nannte sie ja wohl die „süßeste aller Witwen", starb 1866 auf ihrem wundervollen Schlosse Boursault; die Berliner „Wespen" brachten ihr einen originellen Nachruf:

„Begehrtes Weib, das keinen Korb gegeben,
Als den man selber sich bei dir bestellt,
Als Witwe schiedest du aus diesem Leben,
Um auszuruh'n in einer bess'ren Welt.
So schlumm're sanft, nicht mag die Erd' dich drücken,
Bis einst am frohen Auferstehungsfest
Die Schar der Engel, um sich zu erquicken,
Auch Cliquot Veuve sich kommen läßt."

Madame Cliquot hinterließ keinen männlichen Erben; ihre ungeheure Hinterlassenschaft fiel ihrer Enkelin zu, der excentrischen, einst als Verehrerin Boulangers, des brav' général, vielgenannten Herzogin d'Uzès. Das Geschäft aber ging an den Associé der Veuve über, einen Herrn Werle, der im Anfang des vorigen Jahrhunderts blutjung nach Reims gekommen war, sich im Hause Cliquot emporgearbeitet hatte und dabei, außer zu andern schönen Dingen, zu einem Accent auf dem letzten Buchstaben seines Namens gekommen war. Er stammte aus Wetzlar an der Lahn; der heutige Besitzer des Hauses, sein Sohn — M. le comte A. Werlé — ist selbstverständ-

lich Franzose vom Scheitel bis zur Zehe. Er ist mit einer Herzogin Montebello verheiratet, der Schwester des französischen Gesandten in Petersburg.

Das Haus Cliquot — Werlé et Cie., successeurs de Vve Cliquot-Ponsardin — ist immer noch eines der ersten und angesehensten in der Champagne, wenn auch vielleicht keins der allergrößten. Es gibt heute Firmen, die jährlich 4—5 Millionen Flaschen „ziehen“, wie der technische Ausdruck lautet; Werlé & Cie. werden auf eine durchschnittliche Jahresproduktion von 900 000 Flaschen geschätzt.

Welches sind nun überhaupt die ersten Häuser der Champagne? Ich will niemand zu nahe treten — nach dem aber, was ich gehört, gesehen, gelesen habe, stehen in erster Reihe: Pommery & Greno (Veuve Pommery Fils & Cie.), Louis Roederer, Heidsieck & Cie. (Walbaum, Luling, Goulden & Cie., successeurs), G. H. Mumm, Cliquot-Ponsardin — sämtlich in Reims — und vor allen Moët & Chandon (Chandon & Cie., successeurs) in Epernay. Ihnen wären dann vielleicht zunächst anzuschließen: Piper-Heidsieck (Kunkelmann & Cie., successeurs), George Goulet & Cie. in Reims, Perrier-Jouet & Cie. (Gallice & Cie., successeurs) in Epernay, Ayala & Co. und Deutz & Geldermann in Ay. Doch muß ich hierzu bemerken, daß es noch Geschäfte gibt, die wohl einen größeren Umsatz erzielen, als manche der zuletztgenannten, und die ich doch aus guten Gründen durchaus nicht zu den ersten Häusern rechne — im Gegenteil! Und umgekehrt gibt es hier nicht genannte kleinere Häuser, deren Erzeugnis an Güte mit dem der besten Geschäfte wetteifern kann.

Von den Kellereien, die ich selbst besuchte, waren ohne Zweifel die von Moët & Chandon in Epernay und von Pommery & Greno in Reims die größten und besteingerichteten. Derselbe Kreidefels, der den so vorzüglichen Untergrund für die Reben der Champagne gewährt, bietet durch seine leichte Bearbeitbarkeit auch die trefflichste Gelegenheit zur Anlage der Kellereien, und wenn der alte Kaiser Probus wirklich verständigerweise die ersten Reben in der Champagne pflanzte, so haben die alten Römer, als sie die ersten Prunkbauten in ihrer „civitas Remorum“ errichteten und dazu gewaltige unterirdische Steinbrüche anlegten, in nicht minder verständiger Weise den heutigen Champagnerfabrikanten vorgearbeitet: viele Kellereien, so auch die von Pommery & Greno, sind unter Benutzung römischer Steinbrüche ausgearbeitet worden.

Man würde aber irren, wenn man glaubte, die Werkstätten der Champagnererzeugung bergen sich völlig unter der Erde. Den gewaltigen unterirdischen „Caves“ mit ihren endlosen Gängen, die z. B. bei Pommery & Greno in ihrer Gesamtausdehnung über fünfzehn Kilometer Wegstrecke ausmachen, schließen sich vielmehr große oberirdische Bauten, „Celliers“, an, so daß man wohl sagen kann, man muß hier und dort drei Stockwerke über und drei Stockwerke unter der Erde durchwandern, wenn man pflichtgemäß „alles gesehen haben will“. Und man thut es gern, denn die Wanderung ist interessant.

Aber zunächst noch einige Vorbemerkungen.

Die fröhliche Lese — die vendange — findet in der Champagne Ende September,



Abb. 126. Etablissement Pommery & Greno (Reims).



Abb. 127. Weinkellereien von Ayala & Co. (Ay).

Anfang Oktober statt. Die Fabrikanten haben schon vorher ihren Bedarf, insoweit sie ihn nicht aus eignen Weinbergen decken können, als Trauben an der Rebe gekauft; es ist der erste gewaltige Vorzug der großen kapitalkräftigen Häuser, daß sie nicht nur selbst ausgedehnte Weinberge in den allerbesten Lagen besitzen, sondern sich auch beim Kauf die ersten und besten „crus“ sichern können; denn auch in der gesegneten Champagne gibt es Schattenseiten und höchst angenehme Weinchen, von denen der Franzose sagt: „propre à faire les chèvres danser ou en carême pain saucer“ — gut, um Ziegen tanzen zu machen oder zur Fastenzeit Brot einzutunken.

Nun preßt man die Trauben dreimal hintereinander — und noch öfter. Die großen Häuser verwenden aber nur das Produkt der ersten „pressurages“ und überlassen den „vin de suite“ anderen Wohlthätern der Menschheit, die in der Behandlung von Trebern und in der Kunst kostenloser Weinvermehrung die erforderliche Erfahrung haben.

Der Most läuft aus den Keltern in Gärungskufen und setzt in diesen während der nächsten zwölf bis fünfzehn Stunden seine groben Niederschläge ab; nach einigen Tagen wird er auf Fässer gezogen, die in den luftigen oberirdischen „Celliers“ zur Lagerung kommen; zuerst mit ganz lose aufgesetzten Spunden, denn sehr bald hebt die erste Gärung aus. Sobald aber der Frost eintritt, wird der Wein klar, der Küfer zieht die Hefe, die sich auf dem Grunde der Fässer gesammelt hat, ab.

In den Monaten Januar und Februar beginnt der Kellermeister mit der Mischung seiner Weine.

Früher hielt man es in der Champagne ebenso, wie in anderen Weinländern: jedes Gewächs, der Wein jeder Lage wurde für sich allein weiterbehandelt, und es stammen aus jener Zeit noch die alten Namen für einzelne Champagnersorten: Creme de

Bouzy, Vin d'Ay ꝛc. Heute dagegen mischt man verschiedene „crus“ eines Jahrgangs, denn die Erfahrung hat gelehrt, daß der Wein dadurch nicht nur vor manchen Krankheiten, die ihn früher noch auf der Flasche befielen, geschützt wird, sondern daß er sich in diesen Mischungen auch an Bouquet und Geschmack verbessert. Die Champagnertrauben sind weiß oder blau, die letzteren überwiegen sogar bedeutend; auch ihr Saft erscheint aber nach der ersten Gärung weiß. Während nun der Wein der weißen Trauben Wohlgeschmack und Bouquet geben soll, fällt dem der blauen die Aufgabe zu, der Mischung Körper und Stärke zu verleihen.

Indessen ist es damit allein in vielen Fällen auch noch nicht gethan. Für die meisten Jahrgänge erscheint noch eine Aufbesserung durch ältere Weine erforderlich, und es sind wieder die großen Geschäfte, die in der Lage sind, reichliche Vorräte an solchen in besonders guten Jahren einzulagern. Diese „Réserves“ spielen in der Praxis eine große Rolle, zumal der Kellermeister es durch ihre richtige Verwendung auch in der Hand hat, den Weinen seines Hauses dauernd den Geschmack zu geben, an den das Publikum sich gewöhnt hat. Außerdem bricht ein Zusatz von altem abgelagertem Wein einigermaßen die Heftigkeit der folgenden Gärung auf der Flasche und vermindert dadurch den Flaschenbruch. Umgekehrt muß, wenn der Kellermeister glaubt, daß der Wein nicht genug Kohlensäure entwickeln wird, mehr oder minder — häufig mehr als minder — Kandiszucker zugesetzt werden. Champagner ist eben, ich sagte es schon, eine Art Kunstprodukt.

Die fertige Mischung nennt man die „cuvée“. Einzelne ganz große Häuser, z. B. Pommery & Greno, stellen neuerdings in jedem Jahre nur eine cuvée her, d. h. der gesamte Wein, der in einem Jahr auf Flaschen gezogen wird, besteht aus einer einzigen Mischung von ganz gleicher Qualität.

Im Frühjahr, bis in den Juni hinein, kommen dann die großen Tage, an denen die Flaschenfüllung vor sich geht, Tage angestrengtester Thätigkeit, in denen zu den ständigen Arbeitern noch Hunderte von Hilfskräften herangezogen werden.

Ich hatte das Glück, am letzten Tage der „Tirage“ oder „Mise en bouteilles“, die in Reims schon vollendet war, zu Moët & Chandon nach Epernay zu kommen, und konnte den interessanten Prozeß daher noch mit ansehen — zufällig sogar in allen seinen Stadien.

Draußen auf dem Hofe die letzten Wagen, die die Flaschen aus der Glasfabrik brachten — jene kostbaren Flaschen, die einen Druck von fünf bis sechs Atmosphären aushalten müssen und das Stück etwa dreißig Centimes kosten; nebenan sind Hunderte von Flaschenspülerinnen an sinn-



Abb. 128. Treppe zu einem Champagnerkeller.

reich konstruierten Maschinen mit ihrer Reinigung beschäftigt, und ein besonderer „Flaschenprüfer" probiert jede Flasche noch einmal, indem er zwei leicht aneinander schlägt; der Klang ist dem Erfahrenen ein untrügliches Merkmal der Güte.

Endlich eine ungeheure Halle, aus der ein unaufhörliches Pochen und Hämmern, fast wie aus einer Maschinenfabrik, heraustönt. An einer Querwand, massig, das Gesamtbild beherrschend, das gewaltige Faß, das die cuvée enthält. Von ihm aus führt ein ganzes System von Röhren durch die Halle zu eigenartigen, von geschickten Frauenhänden bedienten Füllvorrichtungen. Blitzschnell geht das Geschäft vor sich, in ewigem Wechsel kommen die leeren Flaschen herein, wandern die gefüllten zu den unmittelbar daneben arbeitenden Männern, die auf einem kleinen Maschinchen den (ersten) Korken aufsetzen und ihn, wieder mit der Maschine, durch einen Draht auf dem Flaschenhalse befestigen. Und schon wartet der mächtige elektrische Aufzug, der die gefüllten Flaschen zu Hunderten — nein zu Zehntausenden — in die Kellereien befördert.

Dort, in den caves, werden sie in riesigen Haufen aufgeschichtet; scheinbar ganz einfach, nur durch dünne Holzleisten schichtweise getrennt, und doch so kunstvoll, daß man jede einzelne Flasche leicht herausziehen kann, während das Ganze fest wie eine Mauer steht. Ich bin in meinem Leben schon in so manchen großen Kellereien gewesen, solche Riesenmengen von Flaschen hatte ich noch nie — auch nicht annähernd — gesehen! Es wirkt, ohne Übertreibung, anfangs verblüffend, und man verliert jeden Maßstab. Wenn man mich vor solch einem Stapel gefragt hätte: „Wie viel Flaschen, glauben Sie, daß hier liegen? —" ich hätte vielleicht auf 10 000 oder auf 20 000 geschätzt, und es waren 200 000! In dem einen einzigen Gang „New York" der Firma Pommery — die Gänge tragen den Namen großer Städte oder berühmter Männer — lagerte eine Million Flaschen!



Abb. 129. Vor der Kelter.

Während dieses Lagerns in den durch gleichmäßige, kühle Temperatur ausgezeichneten wundervollen „Caves“ vollzieht sich die zweite, die Flaschengärung. Der im Wein enthaltene natürliche (und eventuell der in der cuvée zugesetzte) Zucker verwandelt sich in Alkohol und Kohlensäure; ganz allmählich sammelt sich auf der unteren Seite der ruhenden Flasche die Hefe zu einem kleinen „dépôt“ an.



Abb. 130. Die Remuage.

Der Wein „arbeitet“. Und die sich stärker und stärker entwickelnde Kohlensäure drängt nach Befreiung. Bald gibt es hier, bald dort einen Knall, eine Flasche ist geplatzt. Bei meinen Wanderungen durch die Kellereien hieß es nicht selten: „Achtung! Scherben!“ und man mußte sich in acht nehmen, nicht in die Glassplitter zu treten. Ehedem soll es in diesen Perioden schlimm genug in den Caves ausgeschaut haben, schlachtfeldartig, und die Überlieferung hat sich erhalten, daß einst einem Fabrikanten von 6000 Flaschen nur 120 übrigblieben, alle übrigen waren zersprungen. Heute ist der Verlust nicht mehr so arg. Seit man mittelst des Gleuko-Önometers den Zuckergehalt in der Cuvée genau feststellen kann, ihn und damit auch die Kohlensäureentwickelung zu regeln gelernt hat, seit die Flaschenfabrikation sich wesentlich verbessert hat, kommt man mit wenigen Prozent Bruch davon. Und — nebenbei bemerkt — es ist eine Mythe, daß der Wein aus den geborstenen Flaschen aufgefangen und wieder verwendet wird. So unsauber und so kleinlich treibt man's in den anständigen Geschäften nicht; die Kellereien, die ich sah, zeigten im Gegenteil eine geradezu peinliche Sauberkeit.



Abb. 131. Der Dégorgeur.

Zwei bis drei Jahre lagert der Wein in Flaschen und reift heran. Kleinere Firmen freilich, die den Zinsverlust nicht tragen können oder wollen, lassen ihn nur ein Jahr ruhen, aber die großen Häuser gönnen ihm seine volle Zeit zur Entwickelung und wissen, daß sie daran gut thun. Sie bringen es ja bei ihren höheren Preisen auch wieder ein.

Wenn dann der Wein reif ist, kommen die Flaschen auf dreieckige Gestelle, auf denen sie, den Pfropfen nach unten, in einem Winkel von 30 Grad liegen, und während etwa zweier Monate wird täglich jede Flasche einmal mit einer ganz eigentümlichen kurzen Bewegung leicht geschüttelt: die „Remuage“, welche die Veuve Cliquot erfunden haben soll. Ein Arbeiter kann täglich gegen 30000 Flaschen in dieser Weise behandeln; es leuchtet aber ohne weiteres ein, welche ungeheuere Arbeit das Umpacken und die Remuage bei der kolossalen Flaschenzahl verursacht, und man trifft denn in den Kellern auch unausgesetzt auf kleine Arbeiterkompanien.



Abb. 132. Der Boucheur.

Durch die „Mise sur pointe“, das Aufdenkopfstellen der Flaschen und das wiederholte leichte Rütteln zieht sich die Hefe, das dépôt, allmählich nach dem Pfropfen hin und häuft sich hier an, während der Wein selbst ganz klar bleibt — die Flasche ist bereit für die letzten schnell aufeinander folgenden Stadien der Behandlung, für die Entfernung des dépôt, den Likörzusatz, die endgültige Verkorkung.

Es knallt wieder wie auf einem Gefechtsfelde unten im Keller, etwa so, als ob ein Schütze aus einem Schnellfeuergewehr schösse. Wir nähern uns einer wichtigen Persönlichkeit, dem Dégorgeur. Er steht mit einem mächtigen Schurzfell bewehrt vor einem halbausgeschnittenen Faß; in der Linken die Flasche gegen letzteres haltend, löst



Abb. 133. Der Ficeleur.

mit einem kleinen Instrument den Draht, der Kork springt, und die Kohlensäure wirft zugleich auch das dépôt, die Hefe, mit heraus. Unmittelbar darauf wird von einem zweiten Arbeiter die Flasche wieder mit einem provisorischen Korken geschlossen.



Abb. 134. Champagnerpfropfen.

Der Dégorgeur ist, sagte ich, eine sehr wichtige Persönlichkeit. Die Schwierigkeit besteht für ihn nicht nur darin, daß er eben nur das dépôt, nicht aber auch überflüssig viel Wein herausspritzen läßt, er muß auch dafür einstehen, daß wirklich das ganze dépôt entfernt ist. Diese Arbeiter werden denn auch hoch bezahlt, sie erhalten 15 bis 20 Francs auf den Tag. Übrigens sah ich bei Moët & Chandon ein abweichendes Verfahren, das ausgezeichnete Resultate liefern soll: hier setzt man die Flaschenhälse vor dem Dégorgement einem kurzen Gefrierprozeß aus, infolge dessen das dépôt gleichsam als ein zweiter Pfropfen, eine ziemlich feste Masse, mit hinausfliegt.

An das Dégorgement schließt sich die Dosage, der Likörzusatz.

Der Wein hat nämlich während der Flaschengärung seinen ganzen oder doch fast seinen ganzen Zuckergehalt verloren, und dieser wird ihm jetzt durch eine Nachfüllung von Likör wieder zugeführt. In den meisten Lehrbüchern der Champagnerfabrikation wird besonders betont, daß dieser Likör lediglich aus altem Wein und in ihm aufgelösten besten Zucker bestehe. Mir ist aber höchst zweifelhaft, ob dies jemals der Fall ist, ich bin vielmehr überzeugt, daß zum Likör stets auch ein Zusatz besten Cognacs (hier und dort vielleicht auch noch ein wenig Kirschwasser) genommen wird. Im übrigen ist die Zusammensetzung gerade des Likörs überall etwas verschieden, jede Fabrik hütet ihre bewährte Mischung als Geschäftsgeheimnis.

Mit dieser Nachfüllung, dem Likörzusatz aber, der heute durch kleine, automatisch arbeitende, fast ganz aus echtem Silber hergestellte Maschinen bewirkt wird, vollzieht sich eigentlich erst die Herstellung der verschiedenen Champagnersorten. Während z. B. Pommery & Greno nur eine Cuvée in jedem Jahre mischen, erzielen sie bei der Dosage drei, vier, fünf verschiedene Sorten, und das nicht etwa durch einen stofflich verschiedenen Likörzusatz, sondern nur durch einen quantitativ verschiedenen. Maßgebend dafür ist in erster Linie der Geschmack der Länder, nach denen exportiert wird.

Da ist zunächst einmal für Rußland, wo man den Champagner süß haben will, die „carte blanche“ mit neun bis zehn Prozent Likörzusatz bestimmt; für Amerika erhält der Wein als „demi sec“ nur fünf Prozent; England, das die herbsten Sorten bevorzugt, bekommt ihn als „extra dry“ oder als „brut“ mit einem Prozent Zusatz.

Das schließt natürlich nicht aus, daß auch in Amerika carte blanche und anderer-

POMMERY & GRENO
Reims

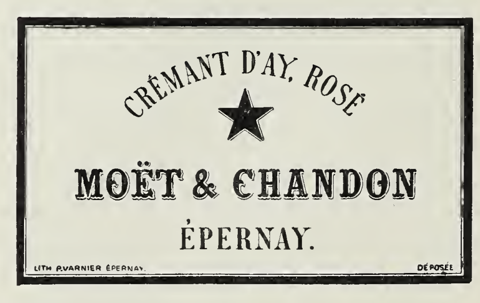


Abb. 135. Champagneretiketten.



Gastmahl im XVIII. Jahrhundert. Skulptur von Navlet. In den Kellereien von Pommery & Greno (Reims).
(Aufnahme von Trompette-Reims.)



seits daß in Deutschland alle Arten, je nach der Geschmacksrichtung des einzelnen Konsumenten, getrunken werden. Aber im allgemeinen breitet sich, von England ausgehend, der Geschmack an wenig gezuckerten Weinen immer weiter aus, gerade auch bei uns.

Überhaupt die Engländer! Sie sind die wahren Feinschmecker auf dem Gebiete des Champagners. Sie sind es auch, die zuerst angefangen haben, auf die Jahrgänge herben Weinen unbedingt eins nachrühmen, daß sie besser bekommen; mir persönlich munden sie auch besser, feiner, reiner. Ich habe z. B. — ich glaube, es war in dem Keller von Pommery — eine Probe der 1896er Cuvée einer Flasche unmittelbar nach dem Dégorgement entnehmen dürfen, vor der Dosage, und war einfach entzückt: das war wirklich brut nature! Viel Bouquet, inhaltreich, voll Kraft und Nerv . . . und dabei ganz ohne Zucker!



Abb. 136. Flaschenlager bei Heidsieck & Co. in Reims.

zu achten und die feinen Verschiedenheiten herauszukosten, die den Cuvées besonders guter Jahre eigen sind. Früher ging man daran achtlos vorüber, ja man sagte sogar — was in gewisser Beziehung auch nicht unrichtig ist —, daß Champagner nicht allzu lange lagern dürfe. Heute ist es höchste Finesse, eine Flasche brut (oder womöglich brut nature d. h. angeblich ganz ohne Likörzusatz) vom Jahre 1884 zu trinken, und den 1893er Cuvées dürfte seiner Zeit vielleicht eine ähnliche Wertschätzung zu teil werden. In der That muß man diesen

Aber — de gustibus non est disputandum! Die ungeheuere Mehrzahl aller Sektfreunde will die Süße nicht entbehren, am wenigsten die Damen, denen sie, neben dem Mousseux, nun einmal als das unveräußerlichste Merkmal des Champagners erscheint. Vielleicht ist brut nature auch mehr ein Getränk des ruhigeren Alters — er würde Körner nicht zu seinem Loblied begeistert haben:

„Mutig ringet Jugendlust
In Champagners Schäumen,
Wie in frischer Jünglingsbrust
Träume kühn mit Träumen . . .“

— — — Ist die Dosage vollzogen, so schließt sich unmittelbar das endgültige Verkorken und das Befestigen des Korkens mit Bindfaden und Draht an, alles in Windeseile unter Zuhilfenahme höchst sinnreich konstruierter Maschinen ausgeführt, so daß die kleine, sich in die Hände arbeitende Gruppe — der Dégorgeur, der Opéreur, der die Dosierung besorgt, der Boucheur, der den Korken aufsetzt, und der Ficeleur, der den Verschluß erledigt — täglich 1500 bis 1600 Flaschen fertig stellen kann. Am überraschendsten wirkt dabei, daß es überhaupt möglich ist, den vor dem Einsetzen riesenhaft erscheinenden, gleichmäßig cylindrischen Kork in den engen Flaschenhals zu zwängen; die Kraft der Menschenhand brächte das Kunststück nimmer fertig, aber dem fixen Maschinchen gelingt's im Nu. Die Korken stammen meist aus Spanien, und 20 Firmen beschäftigen sich allein in Reims mit dem Korkhandel. Ein Korken erster Qualität kostet über 20 Centimes.

Nach dem Verschluß ist der Champagner eigentlich trink- und versandfähig, man läßt ihn aber meist noch etwa 14 Tage ruhen; dann werden die Flaschenhälse mit der üblichen, hübschen Schutzhülse überzogen, die Etiketten werden aufgeklebt, und der Wein geht, in Kisten verpackt — der historische „Korb“ Champagner ist heut fast seltener als die Kiste — in alle Welt hinaus —

„Notre Champagne a fait le tour du monde
A nos drapeaux victorieux pareil;
Il vit, joyeux, sous la mousse, qui tremble,
Et semble
Dans le crystal, un rayon de soleil!“

In Epernay schloß ich meine kleinen Studien über die Champagnerfabrikation und nahm noch einige Belehrung darüber mit, wie der Franzose den Champagner trinkt.

Ich war am Nachmittag angekommen und hatte meiner Gewohnheit nach zunächst die Straßen des Städtchens durchschlendert, das — der neueste Baedeker sagt es — gegen 20000 Einwohner haben soll. Die Reimser haben nicht unrecht, wenn sie ihre Stadt im Vergleich zu Epernay als ein Klein-Paris bezeichnen. Es ist, trotz seiner großen Champagnerfabriken, trotz der prächtigen Palais einiger Champagnerkönige und trotzdem neuerdings bedeutende Eisenbahn-



Abb. 137. Verpackungsraum bei Moët & Chandon (Epernay).

werkstätten in Epernay angelegt wurden, ein rechtes Nestchen. Das beste Hotel — selbstverständlich „grand hôtel de l'Europe" — ist ein etwas herausgeputztes, aber doch



muß so kalt sein, daß das frisch gefüllte Glas leicht beschlägt. Dann erst gilt von ihm, was Graf Moritz von Strachwitz etwas dithyrambisch gesungen hat:



Abb. 138. Korkbrände.

recht armseliges Haus. Zum Diner bestellte ich mir (der Tischwein war böse!) eine halbe Flasche Moët und hatte die kühne Idee, dazu um ein wenig Eis zu bitten. Darob allgemeines Schütteln des Kopfes, Beratschlagen der dienenden Geister und endlich die Erklärung: Eis gibt es im Hause nicht, aber wenn ich denn durchaus wollte, so würde man mir wohl etwas besorgen können! Ich verzichtete und trank meine halbe Flasche warm — bedeutend über Kellertemperatur.

Am nächsten Vormittag saß ich, nach der Besichtigung der wundervollen Kellereien von Moët & Chandon, mit dem jungen Grafen Chandon zusammen bei einem Glase Sekt. Ich hatte soeben die große Eismaschine gesehen und gedacht „Aha!" — aber der Champagner war auch diesmal warm — ich meine, wieder über Kellertemperatur. Bei Pommery & Greno war es ebenso gewesen.

Ich will es nun gern glauben, daß man zur Champagner*probe* den Wein am besten ungekühlt trinkt, und auch ich halte es für Sünde und Schande, ihn stark zu frappieren. Aber das steht für mich fest: er entwickelt seine schönsten Eigenschaften, wenn er getrunken wird, wie er aus einem recht kühlen Keller kommt oder sobald er ganz kurze Zeit im Eiskübel gestanden hat. Er darf nicht so kalt sein, daß sein Mousseux gebrochen ist, und er

„Schlage zum Himmel, Champagnergezisch,
Springe in silbernen Sprudelskaskaden,
Schieße in pochenden, bäumenden Fluten,
Fließe in kochenden, schäumenden Gluten,
Aehnlich dem Brunnen der Quellennajaden,
Drin sich die Glieder der Artemis baden
Tief in des Idas Cypressengebüsch.

Forme die Perlen von silbernem Schaum,
Die sich erheben aus siedendem Spiegel,
Daß in den spitzigen Trichterpokalen
Funkelnd dem hitzigen Sprudel entstrahlen
Die aus der Flasche gebrochenen Siegel,
Schweben und tanzen auf duftigem Flügel,
Steigen und sinken im goldigen Raum.

Schlagt auf die Becher mit wirbelndem Schlag,
Daß sie erbrausen im rollenden Falle;
Laßt in den duftigen Tiefen des Nasses
Tanzen die luftigen Geister des Fasses,
Laßt sie in spritzendem, stäubendem Falle
Stürzen aus blitzendem Becherkrystalle —
Kurz ist der Jugend moussierender Tag!"

Durch die grünen Weinhänge rollte ich auf Paris zu, vorüber an den sonnenüberströmten hellschimmernden Dörfern und Weilern, an stattlichen Schlössern und reizenden Villen. Welch ein reiches Land!

Mir liegen authentische Zahlen vor, die wohl am besten beweisen, welch ungeheure Summen aus aller Welt nach der Champagne zusammenströmen, wie gewaltig der Absatz des Champagners ist — geblieben ist trotz aller Konkurrenz, die ihm die Schaumweinfabrikation in Österreich-Ungarn, in Italien und vor allem in Deutschland bereitet, und trotz der hohen Zölle, mit denen



Abb. 139. Inneres der Kirche zu Hautvillers
mit dem Grabmal des Dom Pérignon, Erfinders des Champagners.

das Ausland die Einfuhr des Champagners belegt hat: u. a. Deutschland mit etwa 3 Francs, Nordamerika mit 3 Francs 50 Centimes, Rußland mit 4 Francs 76 Centimes auf die Flasche!

Im Jahre 1863/1864 wurden nach Frankreich selbst expediert 2 934 996 Flaschen, nach dem Ausland 9 851 138 Flaschen, zusammen 12 786 134 Flaschen. Bis 1870 stieg der Gesamtabsatz auf 17 487 300 Flaschen, um 1870/1871, infolge des Feldzugs, auf 9 178 264 Flaschen zurückzugehen. Dann verdoppelte er sich sofort wieder, schwankte zwischen 18 Millionen Flaschen (1885/1886) und 25,7 Millionen Flaschen (1890/1891), und erreichte vom April 1898 bis April 1899 die ungeheure Ziffer von 37 397 995 Flaschen, von denen 16 410 099 Flaschen nach Frankreich selbst gingen, während das Ausland mit 20 987 896 Flaschen der Champagne tributpflichtig wurde. Am Ende des gleichen Rechnungsjahres lagerten in den Kellereien der Champagnerfabriken, neben 413 052 Hektolitern Wein, 106 237 755 Flaschen; 1899/1900 betrug die Ausfuhr 21 773 513, der inländische Verbrauch 15 710 441, der gesamte Absatz 35 483 954 Flaschen! Und endlich: im Durchschnitt der letzten Jahre zahlte das Ausland an Frankreich für Champagner 80—90 Millionen Francs!

Mag's bedauern, wer da will! Ich gönne jedem das Seine und auch den fleißigen vignerons in den Weinbergen der Champagne und den soliden Fabrikanten in Reims und Epernay, in Avize und Ay ihren Verdinst — hat der Erfolg doch gelehrt, daß unsere vaterländische Schaumweinfabrikation, wenn auch leider unter

fortdauernden schweren Kämpfen, groß geworden ist neben ihnen. Raum für alle hat die Welt!

Und im übrigen: der alte treffliche Berliner Hofschauspieler Döring ließ über seinem Stammtisch in der Weinstube von Lutter & Wegner den köstlichen Satz anbringen: „Stelle dich nicht kalt, wenn der Sekt kalt gestellt wird!"

Auf dem Standpunkt stehe ich auch.

* * *

Es war nur natürlich, daß der ungeheure Siegeslauf des Champagners, der Frankreich mit einem Millionensegen überschüttete, in anderen Ländern zur Nachahmung anspornte. Schließlich konnte ja nicht lange von einem Geheimnis der französischen Champagnerbereitung die Rede sein, und man merkte bald, daß sich ein schäumender Wein fast von jedem Gewächs bereiten lassen müsse, wenn man's nicht gar zu dumm anstellte. So wurde denn — hier früher, dort später — beinahe in allen weinbauenden Gebieten solch schäumender Wein fabriziert, den man nach seinem Vorbild zunächst als Champagner, und zwar leider ehedem fast überall unter französischer Marke, etikettierte. Es dauerte lange genug, bis man in Deutschland das deutsche Wort „Schaumwein" erfand; in anderen Ländern spricht man auch heute noch vielfach von der schäumenden Eigenproduktion als von Champagner. Sehr mit Unrecht: denn Champagner ist, ich sagte es schon, nur das, aus in der Champagne gewachsenem Wein in der Champagne selbst fabrizierte Erzeugnis.

Gleichviel: heut wird schäumender Wein von der Krim bis Spanien, in Ungarn, in Österreich, in der Schweiz, von Sizilien bis — Grünberg hergestellt.

Im vielberufenen Grünberg steht sogar die Wiege der deutschen Schaumweinfabrikation. Hier gelang nämlich im Jahre des Heils 1826 dem Kaufmann Karl Häusler zuerst die Schaumweinbereitung aus heimischen Trauben; die von ihm eingerichtete Fabrik, die bald darauf unter die Leitung eines französischen Kellermeisters Jourdan trat, ist noch heute unter der Firma Grempler & Comp. eine der bedeutenderen Deutschlands und exportiert sogar recht bedeutend, besonders nach Ruß-



Abb. 140. Blick auf Hochheim. Von der Mainzer Anlage aus gesehen.

land. Was aber noch mehr besagen will: der Grünberger Schaumwein ist ganz gut. Wer's nicht glauben will, frage nur in schlesischen Offizierkasinos an, ob die Marke „Landkarte" — auf der Etikette ein Kärtchen des Grünberger Weinbaudistrikts — beliebt ist?

Das Beispiel fand bald Nachfolge. U. a. wurde 1837 zu Hochheim a./M. die heute wohl bedeutendste deutsche Schaumweinfabrik, damals unter der Firma Burgeff & Schweickardt, jetzt Aktien-Gesellschaft vorm. Burgeff & Co. begründet, die auch ihre eigene hübsche Vorgeschichte hat.



Abb. 141. Unterer Faßlagerkeller von Matheus Müller in Eltville.

Es war noch in der Franzosenzeit. Drüben in Mainz waren die Nationalfranzosen und die Mußfranzosen nicht bloß beschäftigt mit dem Hüten des Schlüssels von Deutschland. Es gab auch manches freie Stündlein zu anderen Dingen, und man kam damals gern von Mainz nach Hochheim, um in dessen Jagdgründen des lustigen Weidwerkes zu pflegen. So geschah es auch an einem Wintertage des Jahres 1811, und es war einer unter der Gesellschaft, der eigentlich gar kein Franzose war, dessen Namen aber überstrahlt ward von dem Glanze eines weltbekannten französischen Namens freundlichster Erinnerung. Ein Deutscher nämlich, ein Herr Werle — wir haben ihn bereits kennen gelernt — damals schon thätig im berühmten Hause Vve. Cliquot in Reims, dessen Inhaber er später wurde, war mit von der Jagdpartie. Und die Jäger kehrten nach gethaner Arbeit fröhlich und guter Dinge in der Schweickardtschen Wirtschaft zu Hochheim gerade in dem wichtigen Augenblicke ein, als Mutter Schweickardt eines munteren Knäbleins genas. „Den Bub will ich aus der Taufe heben," waren die Worte, mit denen Herr Werle bei dem frohen Ereignis seinen Vetter, den Vater Schweickardt, begrüßte, und so kam es, daß Herr Werle der Pate des kleinen Ignaz Schweickardt wurde und daß dadurch gewissermaßen das Haus Cliquot Gevatter stand bei der ersten Hochheimer Schaumweinkellerei, dem Embryo des Burgeffschen Etablissements, welches jetzt jährlich über

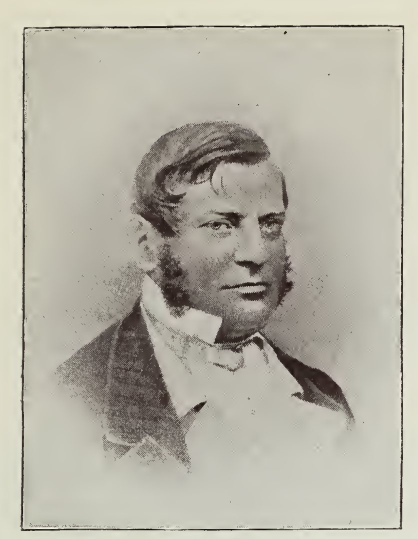


Abb. 142. Carl Burgeff.

eine Million Flaschen Sekt in die Welt schickt.

Ignaz Schweickardt wurde nämlich seines Zeichens Küfer, und er folgte in seinen jungen Jahren dem damaligen Zuge der Zeit nach Westen. Wie ein guter deutscher Handwerksmann ehedem auf der Wanderschaft in Paris gewesen sein mußte, wenn er etwas gelten wollte daheim, so lenkte der Küfer Schweickardt seinen Wanderstab nach Reims, wo er durch Vermittelung seines Paten, des Herrn Werle, im Geschäfte Vve. Cliquot Anstellung fand. Von da kehrte er, reich beladen mit den Schätzen der Wissenschaft von Dom Pérignons Erfindung, in seine Heimat zurück und fing an, Champagner zu machen, wenig, aber gut, nur für den Bedarf der elterlichen Wirtschaft. Einem Stammgast der Wirtschaft, dem Herrn Amtmann Burgeff, muß damals dies Erzeugnis ausnehmend gemundet haben. Er erkannte sofort, daß Herrn Ignaz Schweickardt weiter nichts fehle als ein tüchtiger Kaufmann zum Gefährten, damit gute Geschäfte mit dem neuen Getränke gemacht würden, und er wußte den rechten Mann dafür. Es war sein eigener Bruder, Herr Carl Burgeff aus Geisenheim, geb. im Jahre 1813, den der Amtmann Herrn Schweickardt zuführte.

So kamen Herr Ignaz Schweickardt und Herr Carl Burgeff zusammen und begannen, zunächst freilich in sehr bescheidenen Anfängen, das heut weltbekannte Geschäft, das besonders kräftig aufblühte, als die Engländer hinter die Vorzüge des „Sparkling Hock“ kamen. So nennen sie den Hochheimer Schaumwein jetzt noch, wie den Schaumwein von der Mosel Sparkling Moselle und den Sparkling of Walporzheim den von der Ahr. —

Die solide deutsche Schaumwein-Industrie hat sich langsam und schwer emporgerungen, denn sie hatte mit einem übermächtigen Konkurrenten, dem echten Champagner, und mit starken Vorurteilen zu kämpfen, freilich auch mit üblen Brüdern in den eignen Reihen.

Ich für meinen Teil stehe freilich auf dem Standpunkt, daß auch der beste deutsche

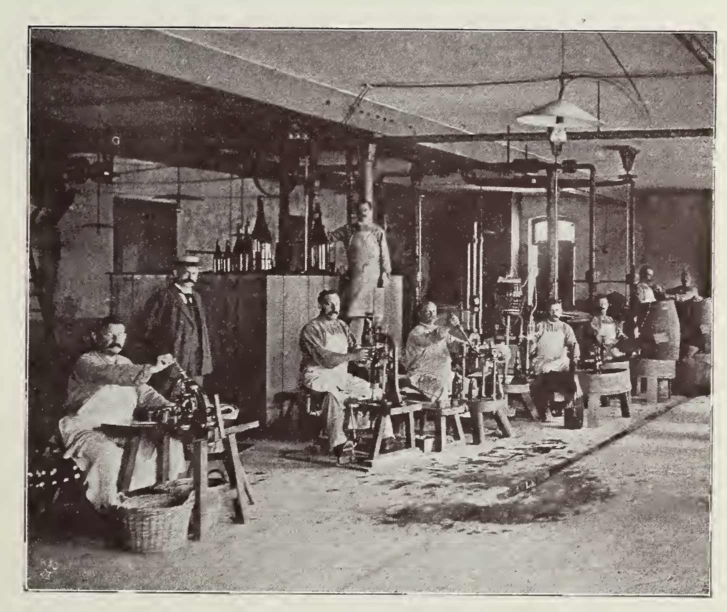


Abb. 143. Degorgierraum von Matheus Müller in Eltville.

Schaumwein nicht mit einem Champagner allerersten Klasse wetteifern kann — ein Standpunkt, der heute allerdings vielfach als nicht nur unrichtig, sondern auch als unpatriotisch angesehen wird. Ich kann nicht anders, als ihn auch hier bekennen. Ich stimme zwar durchaus nicht der Ansicht des alten trefflichen Hamm zu, der in seinem Weinbuch sagt: „Es steht fest, daß der echte Kenner sofort den französischen von dem deutschen Schaumwein unterscheiden kann." In dieser Verallgemeinerung ist das entschieden unrichtig. einst berühmten Etiketten verkaufte Weinchen! — und einen braven deutschen Schaumwein, oder sogar diesen und eine französische mittlere Marke, beide etwas stark gekühlt, dann wird sich aller Wahrscheinlichkeit nach gerade die gute Zunge für den Schaumwein als den „echten" entscheiden!

Das Vorurteil der Konsumenten! Es war einst sehr stark, als der Fabrikant sein Erzeugnis noch unter hochtönenden französischen Namen verbarg. Heut kann man eigentlich wirklich von einem Vorurteil



Abb. 144. Keller mit Rüttelpulten von Matheus Müller in Eltville.

Zwanzigmal mindestens habe ich wirkliche Kenner bei dem Versuch elend scheitern sehen. Aber ein Kenner wird allerdings einen Moët & Chandon brut impérial oder einen Cliquot-Ponsardin England oder einen Heidsieck & Cie. dry Monopole sofort selbst von einem Burgeff extra cuvée unterscheiden können, wenn der Wein nicht gekühlt und wenn er selbst im Augenblick gut disponiert ist. Setzt man dagegen auch einer guten Zunge irgend einen Schmierfinken aus der Champagne vor — ach und was gibt es dort für elende, unter nicht mehr sprechen. Der deutsche Schaumwein steht, in seiner Art, gleichberechtigt neben dem Champagner. Kein Vernünftiger geniert sich, eine Flasche Schaumwein zu trinken, wenn sie ihm schmeckt, eine Flasche Schaumwein Gästen vorzusetzen, wenn er keinen erstklassigen „Echten" spendieren will oder kann. Das ist überwunden; schlimmer steht es mit den „bösen Brüdern" in der Schaumweinfabrikanten eigenen Reihen.

Der Schaumwein kann nur gut sein, er hat in meinen Augen nur eine Exi-



Etiketten der Aktien-Gesellschaft vorm. Burgeff & Co., Hochheim a/M.





Abb. 145. Korke und Korkbrände deutscher Schaumweine.

stenzberechtigung, wenn er ganz nach französischer Methode zubereitet wird, durch Flaschengärung, wie ich dies oben eingehend schilderte. Wir besitzen heute im Deutschen Reich 6—7 größere, etwa 50 mittlere und kleinere Fabriken, welche diese Methode gewissenhaft und mit großem Erfolg anwenden, wobei die besten Firmen zur Aufbesserung ihrer Cuvées, oder sagen wir lieber: um ihre Erzeugnisse dem französischen Produkt noch ähnlicher zu machen, bedeutende Mengen von Wein aus der Champagne selbst beziehen; schätzungsweise hat mir ein genauer Kenner die Masse dieser in Deutschland verarbeiteten Champagne-Weine (nicht etwa Champagner-Weine!) auf 24000 Hektoliter beziffert, ohne den Bedarf der sogenannten „Grenzfirmen“, auf welche ich noch zu sprechen komme.

Wir besitzen aber außerdem in Deutschland drei bedeutendere und eine unkontrollierbare Anzahl kleiner Geschäfte, die sich von der französischen Methode emanzipiert haben und die Kohlensäure einfach in den Wein hineinpumpen; nicht viel anders, als wenn der Besitzer irgend einer angenehmen Feld-, Wald- oder Wiesenquelle aus dem Wasser ein „köstliches Tafelgetränk“ durch Einpumpen von Kohlensäure herstellt. Daß dies Verfahren billig ist, ist unbestreitbar; schließlich kann jede Mineralwasserfabrik, die über einen Imprägnierungsapparat verfügt, damit „stillen“ Wein in schäumenden verwandeln. Aber von den guten Eigenschaften des Champagners oder Schaumweins bleibt eben nur — das Schäumen. Eigentlich nicht einmal das, sondern nur ein kurzes, bullerndes Aufbrausen, denn alle diese Erzeugnisse zeigen, abgesehen von aller mangelnden Feinheit, nie den zarten Schaum, das lang anhaltende schöne Perlen der durch sorgsame Flaschengärung gewonnenen Schaumweine. Sie mögen ihre volkswirtschaftliche Bedeutung haben, schon indem sie den Winzern schlechte Weine verkäuflich machen helfen — ich will dies Verdienst nicht verkleinern; aber trotzdem sind sie eigentlich nichts viel besser als weinhaltige Limonaden. Sapienti sat!

Ich führe, ohne anderen nahe treten zu wollen, nachstehende große Firmen als solche auf, die thatsächlich nur nach französischer Methode fabrizieren: Burgeff & Co., Hochheim; C. A. Kupferberg, Mainz; Math. Müller, Eltville; Keßler & Co., Eßlingen; C. A. Siligmüller, Würzburg; Kloß &

HENKELL TROCKEN.

Henkell & Co. Mainz.

CABINET SEKT

Kloss & Foerster
Freyburg a. d. Unstrut.





Abb. 146. Flaschenetiketten deutscher Schaumweine.

Foerster, Freyburg a. d. Unstrut: Henckell & Co., Mainz.

Augenblicklich leidet unsere Schaumwein-Industrie noch unter einer anderen, ganz eigentümlichen Konstellation, die auch für den Nichtfachmann so interessant ist, daß ich sie wenigstens kurz streifen will. Unter dem Einfluß der Zollerhöhungen auf den echten Champagner und wohl auch in dem Gefühl, dem mächtig aufstrebenden deutschen Schaumwein ein Paroli bieten zu wollen, sind einige französische Firmen, teils aus der Champagne selbst, teils aus deren engerer Nachbarschaft, auf einen ingeniösen Gedanken gekommen. Sie haben auf deutschem Boden und auch in Luxemburg, das ja bekanntlich zum deutschen Zollverein gehört, Filialfabriken eingerichtet, in denen sie — ich kann nicht sagen, ob ausschließlich oder annähernd oder angeblich ausschließlich — französischen Wein zu Schaumwein verarbeiten. Da sie diesen Wein, — meist, vielfach oder immer, ich weiß es nicht — schon zu den Cuvées zurecht verschnitten, in Fässern beziehen, sparen sie also den hohen Grenzzoll für Champagner in Flaschen und können verhältnismäßig billig liefern. Es wäre ja nun gar nichts dagegen einzuwenden, wenn die französischen Etiketten dieser sogenannten Grenzfirmen dem Publikum nicht unwillkürlich den Glauben beibrächten, daß sie „Champagner“ lieferten; auch das tritt diesem Glauben nicht hindernd genug in den Weg, daß die Etiketten neben der Bezeichnung des französischen Mutterhauses in kleiner Schrift noch einen Vermerk tragen, etwa „tirée en bouteilles à“ . . . folgt die Bezeichnung irgend eines kleinen Grenzortes. Die deutsche Schaumwein-Industrie sagt und klagt, daß ein Schaumwein, der — wenn auch wirlich nur aus Champagner-Weinen — nicht in der Champagne selbst hergestellt wird, sich nicht als „echter Champagner“ gerieren darf. Mir scheint, unsere deutschen Schaumwein-Leute haben damit so unrecht nicht. Schon um die üble Folge zu vermeiden, daß ein Teil von ihnen selbst im bitterbösen Kampf um die Existenz darauf zurückkommt, auch ihrerseits wieder unter französischer Flagge vulgo Etikette zu manipulieren, muß man ihnen beistehen.

Sei dem, wie ihm sei: jedenfalls kann man mit Genugthuung feststellen, daß bis heute trotz aller Kämpfe und trotz schweren Ringens die deutsche Schaumwein-Industrie

ihren Jahresabsatz auf mindestens zehn Millionen Flaschen gesteigert hat, die einen Durchschnittswert von etwa 18 Millionen Mark repräsentieren dürften. Es ist das um so erfreulicher, als diese Industrie dem deutschen Weinbau noch einen anderen, gar nicht hoch genug einzuschätzenden Dienst erwies, indem sie nämlich seine Erzeugnisse auch in minder guten, von der Sonne weniger begünstigten Jahren zu leidlichen Preisen aufnahm und durch geschickte Cuvée-Zusammenstellungen zu verwerten wußte. Der deutsche Schaumwein rangiert heute dem Umfang der Produktion nach unmittelbar hinter dem französischen; er ist aber auch der einzige, der mit dem Champagner in wirklichen Wettbewerb auf den Weltmarkt getreten ist.

* * *

„Wenn das Atlantische Meer
Lauter Champagner wär',
Möcht' ich ein Haifisch sein,
Schlürfte nur Wellen ein.

Wenn das Atlantische Meer
Lauter Champagner wär',
Wär' ich viel lieber noch
Ein Schiff mit großem Loch.

Ging' ich dann auch zu Grund,
Schlürft' in der letzten Stund',
Ich deinen Schaum noch ein,
Glüh'nder Champagnerwein."

(H. Stieglitz.)

Der Wein im Keller des Konsumenten.

Es gibt unter den Weinhändlern einzelne böse Brüder, die viel von ihrem Fach verstehen, aber diese Kenntnisse schandbar mißbraucheu; es gibt andere, die aus mangelnder Erfahrung und aus Thorheit an ihren Mitmenschen sündigen; es gibt aber endlich, gerade in Deutschland, viele hochachtbare, solide Weinhändler, denen man sich unbedingt anvertrauen darf.

Kaufe nur bei solchen, und laß dich nicht durch marktschreierische Angebote besonders billiger „Gelegenheitskäufe" verführen, vom bewährten Pfade abzuweichen!

Wer nicht über ein stattlich Maß eigener Erfahrung verfügt oder einen zuverlässigen Küfer zur Hand hat, wer nicht einen geeigneten, luftigen, sauberen Keller sein eigen nennt, der kaufe nur Flaschenweine. Es glückt mit dem Selbstabziehen vielleicht auch bei mangelnder Erfahrung neunmal; beim zehnten Male mißglückt's aber, und dann ist der ganze Gewinn von den ersten neun glücklichen Operationen heidi, und meist noch etwas mehr.

Wie soll ein guter Keller ausschauen, solch einer, für den der alte Winzerspruch gilt: „Der Wein wächst im Keller?"

Die Kellersohle soll gepflastert oder, noch besser, cementiert sein, möglichst mit etwas Gefälle nach der Mitte und in dieser wieder nach einer Seite zu, sodaß man die Sohle gut mit Wasser abspülen kann. Der Keller soll eine gleichmäßige Temperatur gewährleisten, die im deutschen Klima etwa zwischen 10 Grad und 15 Grad Celsius im Laufe des Jahres schwanken darf. Die Wände des — gut zu lüftenden, dunkel zu haltenden — Kellers sollen gut mit Kalkmilch abgetüncht sein; zeigen sich trotzdem Schimmelspuren, so empfiehlt sich die Anwendung des Formalin mittelst des Apparats Hygiea (Scheringsche Fabrik-Berlin). Im Weinkeller darf nur Wein lagern.

Die Fässer sollen im Keller auf 20 bis 25 Centimeter hohen „Kantern", viereckigen Hölzern, gelagert werden. Trefflich sind auch die sogenannten mechanischen Faßlager.

Der Privatmann beziehe, wenn überhaupt Wein in Fässern, nur fertigen Wein. Wenn ein beneidenswerter Schloßherr oder Villenbesitzer es versuchen will, seinen Wein auf dem Faß ablagern zu lassen, dann thue er es auf seine Gefahr und kaufe sich, falls er sich überhaupt persönlich um seine Kellereien zu kümmern beabsichtigt, Fr. Goldschmidts „Der Wein von der Rebe zum Konsum". Dort hat der langjährige Redakteur der Weinzeitung alles hübsch zusammengetragen, was zu wissen nötig ist, — und noch einiges mehr.

Aber auch der als fertig vom Händler bezogene Wein bedarf einiger Ruhe, muß sich vom Transport erholen, ehe er auf Flaschen gefüllt werden darf. Kommt das Faß an, so wird es gelagert, bleibt einige Tage liegen; dann wird mit einem Meißel

das Blech über dem Spund gelöst, dieser herausgenommen. Alsdann füllt man das Faß mit einem seinem Inhalt möglichst verwandten Wein auf, bis es überläuft; wobei man ein paarmal tüchtig an das Faß schlägt, damit sich „der Wein setzt". Darauf setzt man einen neuen Spundlappen auf die Öffnung, treibt den Spund wieder ein und läßt das Faß etwa vier Wochen lagern (Hamm).

Soll der wichtige Prozeß des Abziehens vor sich gehen, so bitte ich, an zweierlei im voraus zu denken: an tadellos saubere, nicht mit Schrot, sondern mit der Flaschenbürste gereinigte Flaschen und an gute Korken. Es klingt das so selbstverständlich, die Erfahrung lehrt aber, daß immer wieder in Privathäusern in beiden Richtungen gefehlt wird.

Die Korke dürfen nicht rissig sein, keine harten Stellen aufweisen; sie sollten stets neu sein. Vor der Verwendung werden sie zweimal gebrüht, aber auch wieder gut abgetrocknet und unmittelbar vor dem Gebrauch in Wein eingetaucht.

Das Abziehen — niemals an heißen, gewitterschwülen Tagen! — erfolgt am besten mittelst eines sauberen Gummischlauches als Heber. Sauberkeit ist überhaupt die erste Bedingung jeder guten Kellerwirtschaft. Der kleinste fremde Körper im Faß oder in einer Flasche kann den Inhalt verderben. Wie ist doch die Geschichte, die Sancho Pansa, Don Quixotes edler Knapp, von den berühmten Weinkostern erzählt? Der eine behauptete, der Wein schmeckte nach Bockleder, der andere stritt: nein, nach Eisen. Und siehe da, als das Faß geleert war, fand sich auf dessen Boden wirklich ein winziger Schlüssel an einem kleinen Saffianriemen. Der alte Hamm bemerkt dazu mit Recht: die Sache ist gar nicht so unwahrscheinlich!

Der (cylindrische, nicht konische) Pfropfen soll ganz in die Flasche eingetrieben werden (mittelst eines Holzschlägels), sodaß also nicht noch ein Teil über den Flaschenhals hervorsteht. Alsdann verlackt man sie, wobei aber wieder nur guter Lack genommen werden darf, da schlechter, starkriechender dem Wein schadet; oder man überzieht den Flaschenhals mit den üblichen Metallkapseln.

Alle Flaschen sollen im Keller liegen, nie stehen. Bequeme Holzregale sind dafür erforderlich, recht zu empfehlen auch die eisernen Flaschenschränke; ob übrigens Holz oder Eisen — es schadet beiden nichts, wenn sie ab und zu mit einer Lösung von Borax in Wasser abgespült werden, wobei aber die Flaschen nicht gerührt werden sollen. Ein wirklicher Weinfreund wird dabei hübsch auf Ordnung halten, die einzelnen Stapel artig nach Sorte und Jahrgang bezeichnen, sodaß ein Griff genügt, diejenige Flasche zu finden, nach der Herz und Zunge dürstet.

In dem gesunden, schönen Keller mag dann der Wein lagern, bis seine Zeit erfüllt ist —

> Nicht Kunst und Wissenschaft allein,
> Geduld will bei dem Werke sein.
> Ein stiller Geist ist jahrelang geschäftig,
> Die Zeit nur macht die Gärung kräftig.
>
> (Goethe. Faust I.)

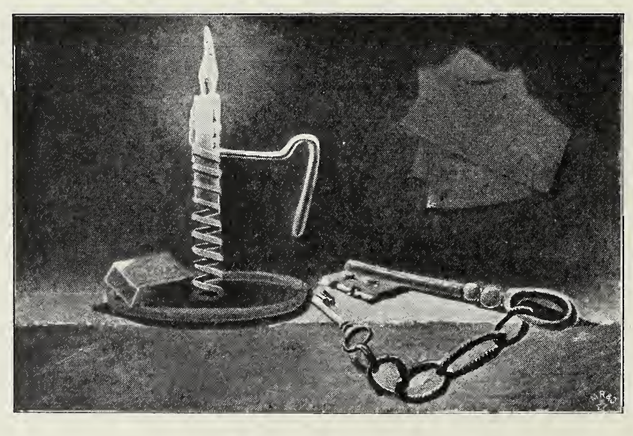


Abb. 147. Glückauf!



Abb. 148. Ein Satz moderner Weingläser. Von C. Harsch & Co. in Berlin.

Wie man gute Weine trinken soll.

„Sei König, wer da trinken kann,
Zugleich mit Leib und Seele.
Ein nüchtern' Mann — ein armer Mann —
Vertrocknet Herz und Kehle."
(J. G. Fischer.)

Die Sache ist an sich höchst einfach: so, daß sie möglichst gut munden, daß sie also ihre Vollkommenheiten am besten entwickeln können; und so, daß sie gut bekommen! Der muß übrigens ein Barbar und fürchterlicher Massenvertilger sein, dem wirklich gute Weine schlecht bekommen. —

Für fröhliche Zechstunden fröhlicher Zecher lassen sich selbstverständlich keine Anweisungen, selbst kaum Ratschläge geben. Für sie regieren der Augenblick und dessen Eingebungen. Immerhin können auch sie sich wohl einiges aus dem Nachstehenden entnehmen.

Zunächst ist es mir immer wichtig erschienen, aus welchen Gläsern man trinken soll. Daß der feinste Mosel aus einer bunzlauer Tasse nicht schmeckt, weiß jeder; aber wie viele trinken Mosel aus grünen, womöglich goldverzierten Römern! Ich will den schönfarbigen hellen Mosel im Glase sehen — dazu gehört ein weißes klares Glas, am liebsten ein leichtes langstieliges, sich zierlich aufbauendes.

Auch für den Rheinwein liebe ich persönlich helle, wenn auch nicht weiße Gläser; ein zartes Grün oder Gelb ist mir als Farbe am liebsten. Nicht zu klein im Kelch, damit die Nase ihr Teil abbekommt; sie hat gerade hier Anspruch darauf, denn sie schmeckt gleichsam mit.

Für den Bordeaux gehören bei jedem größeren Diner zwei Gläser auf den Tisch: das eine, größere, für den Tischwein, das kleinere für das edle Gewächs. Beide, besonders aber das letztere, sollen dünn im Glase sein. Ebenso will ich jeden Burgunder, ob weiß ob rot, aus einem dünnwandigen, langgestielten Glase trinken.

Für den Champagner und den Schaumwein bevorzugen die einen schlanke Spitz-



Abb. 149. Im Eiskühler.

gläser, die anderen flache Schalen. Beide Ansichten haben ihre Berechtigung: im Spitzglas entwickelt sich das Mousseux besser und hält besser an; die Schale gibt mehr von dem prickelnden Duft ab. Es ist ziemlich unnütz, über den Casus zu streiten. Ich für mein Teil nehme für die herben, allerersten Marken gern einmal die Schale, sonst — und daher in der Mehrzahl der Fälle — das Spitzglas, das doch das eigentliche Sektglas bleibt. Gibt man zwei Sorten bei Tisch, so erledigt sich die Sache derart, daß man (zum Vorgericht bez. zur Suppe) in die Schalen eingießen läßt, die zweite Sorte in das Spitzglas. Ganz verwerflich sind diejenigen Gläser, die unterhalb des Kelches noch einen kleinen zweiten Hohlraum haben, durch den sich angeblich das Mousseux noch länger halten soll; verwerflich, weil sie sich sehr schlecht reinigen lassen. Champagnergläser sollten nimmer gar zu groß sein; es ist besser, man schenkt öfter ein.

Für alle Südweine geziemen sich kleine Gläser, denn diese Weine sind für uns nur Kostweine; wir können es ruhig den Engländern überlassen, den richtigen Six bottlesman heranzuziehen, der es als höchsten Ruhm ansieht, sechs Flaschen Old Port auf einen Sitz zu trinken, ohne daß ihn der Schlag rührt. Übrigens ist man heute in England auch mäßiger geworden. Meinem Geschmack sagen diejenigen Gläser für Südwein ꝛc. am besten zu, deren Kelche eine ganz leicht gebauchte (Tulpen-)Form zeigen.



Abb. 150. Wohl bekomm's!

Alle Bordeauxweine sollten mindestens eine Stunde vor dem Gebrauch in Karaffen abgegossen (dekantiert) werden. Ich weiß selbstverständlich sehr wohl, daß man dies eigentlich nur für ältere Weine, die etwas abgesetzt haben und besonders vorsichtig behandelt werden sollen, für nötig hält. Aber ich habe ganz entschieden gefunden, daß fast jeder Bordeaux durch das Abgießen gewinnt. Wenn man, der Mode folgend, auch den leichten weißen Tischwein in Karaffen gibt, so thut man's eben der Mode folgend: es nutzt und schadet nichts. Dagegen ist mir ganz unverständlich, wenn man neuerdings sogar den Champagner nicht mehr aus der Flasche eingießt, sondern bei größeren Gesellschaften aus der Karaffe. Merkwürdigerweise hat diese Sitte gerade in den höchsten Kreisen Anklang gefunden.

Hochwichtig ist die Temperatur, in der die Weine gereicht werden. Da man ziemlich allgemein weiß, daß Weißweine kalt, Rotweine angewärmt getrunken werden sollen, so sündigt man nur zu oft nach beiden Richtungen hin und schlägt damit alle guten Eigenschaften der Weine tot.

Es ist ganz richtig, daß zumal der Bordeaux seinen Glanz und Duft, alle seine Feinheit am schönsten entwickelt, wenn er „etwas überschlagen" ist. Aber er soll auch nicht mehr als ganz leicht angewärmt sein, ein wenig über Kellertemperatur; es genügt durchaus, die Flaschen einige Stunden vor dem Gebrauch (entkorkt, und mit wieder leicht aufgesetztem Pfropfen) in ein normal erwärmtes Zimmer zu bringen. Geht es gar nicht anders, mag man sie einige Augenblicke (entkorkt) in laues Wasser stellen — es bleibt die erstere, ja so einfache Prozedur aber stets vorzuziehen. Übrigens bin ich der (vielleicht ganz persönlichen) Ansicht, daß der Bordeaux des Anwärmens um so weniger bedarf, je edler er ist; daß umgekehrt die kleineren Gewächse bei etwas mehr Wärme besser munden.

Weißwein gibt man bei uns, leider fast in der Regel, zu kalt. Leichten Mosel-, kleinere Rheinweine u. s. w. können freilich etwas Eis vertragen. Für edle Rheinweine und fast noch mehr für hochfeine Tröpfchen von der Mosel aber ist Eis beinahe Gift; es

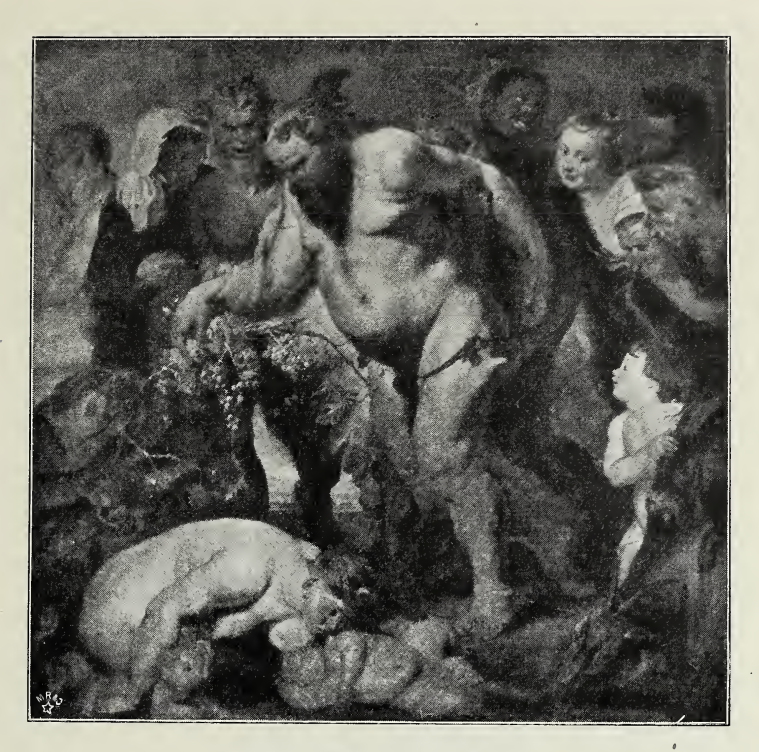


Abb. 151. Der trunkene Silen.
Gemälde von P. P. Rubens in der Pinakothek zu München.
(Phot. Verlagsanstalt Bruckmann, München.)

mindert das Bouquet in traurigster Weise. Das Richtige für sie ist die Temperatur eines kühlen Kellers. Weiß man sich nicht anders zu helfen, so lege man die Flaschen, ohne sie zu rütteln, in kaltes Wasser. Freilich ist gerade hier der persönliche Geschmack ungemein verschieden.

Über die Temperatur, in der der Champagner gereicht werden sollte, sprach ich schon früher einmal. Ich kann mich daher hier darauf beschränken, zu wiederholen, daß ich mich nicht für den Ungekühlten erwärmen kann, aber umgekehrt auch davor warnen muß, ihn nicht nur zu „eisen", sondern ihn zu „vereisen". „Frappierter" Champagner, wie man ihn früher gern trank, hat seine besten Eigenschaften verloren und verdirbt außerdem rettungslos den Magen. Je besser (und je herber, trockener) der Champagner, desto kürzere Zeit gehört er in den Eiskübel. Alle Schaumweine können daher etwas mehr Eis vertragen.

Sehr würzreiche Südweine trinke ich gern dekantirt und ein wenig gekühlt, sehr alkoholreiche sogar etwas geeist; Portwein und seine nächsten Verwandten machen jedoch für mich eine Ausnahme. Aber auch hier gilt: de gustibus non est disputandum. —

Ich gebe umstehend die schematische Zusammenstellung der Reihenfolge, in der man heute die Weine auf ein größeres Diner verteilt, richtiger verteilen kann. Denn ich muß zugleich bemerken, daß jedes derartige Schema nur als schwacher Anhalt dienen darf.

Eine gute alte Regel, die auch heute noch ziemlich allgemeine Geltung hat, ist, zu Fisch und weißem Fleisch Weißwein, zu braunem Fleisch Rotwein zu geben. Eine weitere Regel ist, daß die Weine der Qualität noch im großen und ganzen eine aufsteigende Linie bilden sollen; ein Prinzip, dem freilich immer wieder entgegengehalten werden muß, daß auch die ehrbarste Zunge im Laufe eines größeren Diners einigermaßen abstumpft — daß also die

feinsten Weine nicht zu spät eingeschoben werden dürfen, wenn sie noch voll zur Geltung kommen sollen. Man sagt daher wohl richtiger: die Weine müssen sich ihrem Charakter nach in der Reihenfolge abwechseln, um den Gaumen immer aufs neue sanft zu reizen; hochedle Gewächse aber aus dem Medoc, oder gar vom Rheine, von der Mosel, noch einmal gegen Schluß der Tafel einzuschieben (etwa, wie es nicht selten geschieht, zum Gemüse) ist kaum angebracht; dagegen ist zum Schluß ein Glas kräftigen Dessertweins — der Name sagt es schon — nicht übel am Platz.

Mit Champagner begann man in der sozusagen akademischen Reihenfolge erst beim Gemüse, frühestens beim Braten. Indessen ist gerade dies Gesetz längst durchbrochen. Man gibt jetzt sehr oft schon zum Vorgericht oder zur Suppe Sekt, wenn auch nur ein Glas, in der ganz richtigen Erkenntnis, daß kein Wein so wie er belebt, anregt, erheitert. Dabei hat man es ja in der Hand, vielfach zu variieren: man wählt z. B. zu Austern, anstatt Chablis, St. Peray oder Romanée, oder man entscheidet sich für dieses Glas — es dürfen auch zwei sein! — für einen deutschen Schaumwein; der rote Aßmannshäuser ist an dieser Stelle besonders beliebt.

Das von mir gegebene Schema zählt für jeden Gang einen anderen Wein auf. Es ist eben ein Schema! In der Praxis würde ich es kaum für geschmackvoll halten, ein Diner so reich zu dotieren. Selbst bei großen Haupt- und Staatsdiners unserer Höfe werden selten mehr gereicht als: ein Suppenwein bez. ein Wein zum Vorgericht; ein feiner Rhein- oder Moselwein; ein erstklassiger Bordeaux; Champagner. Eventuell noch zum Zwischengericht ein weißer Bordeaux oder Burgunder und ein Dessertwein.

Wie abwechslungsreich sich übrigens bei großen Diners die Weinfolge gestalten läßt, wie verschieden auch die Ansichten, selbst in gut orientierten Kreisen, über ihre Ausgestaltung ist, mögen die im Anschluß an das Schema wiedergegebenen Original-Reihenfolgen darlegen. Die Hauptsache bleibt, seinen Gästen gute Weine vorzusetzen, denn sonst — —

„König ist der Katzenjammer,
Sohn des Bacchus und der Nacht,
Den in einer dunklen Kammer
Sie mit Schmerz zur Welt gebracht!
König ist der Katzenjammer, aller übernächt'gen Geister
Leichenblasser, unbeugsamer, unbeschränkter Herr und Meister.

Seinen goldnen Thyrsus schwinget
Der Eroberer der Welt,
Und das Evoe erklinget
Froh hinan zum Sternenzelt —
Einen Hering in der Rechten, in der Linken einen Wermut,
Klagt des Orkus wilden Mächten Katzenjammer seine Schwermut!"

(Adolf Kußmaul.)



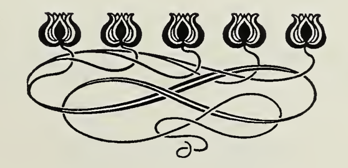


Weinfolge

bei einem großen Diner (als Schema):



Vorgericht: . . .	Herber Champagner oder (deutſcher) Schaumwein; zu Auſtern beſonders auch weißer Burgunder (Montrachet, Chablis, Hermitage) oder St. Peray bez. Romanée Mouſſeux.
Suppe:	Portwein, Sherry, Madeira.
Fiſch:	Erstklaſſiger Rhein- oder, neuerdings beſonders beliebt, Moſelwein.
Fleiſchſtück: . . .	Beſſerer Bordeaux, auch Burgunder.
Warmes Zwiſchengericht:	Erſtklaſſiger Burgunder; rheiniſche Kabinettsweine.
Kaltes Zwiſchengericht:	Weißer Bordeaux; rheiniſche Kabinettsweine; Steinwein.
Braten:	Schloßabzüge aus dem Médoc.
Gemüſe:	Champagner (darf auch ſchon beim Braten — oder noch früher — beginnen).
Nachtiſch:	Ungar. Ausbrüche; Malaga; Riveſaltes; Muscat Lunel; Cap Conſtantia.





Einige interessante Diner-Speisefolgen

mit besonderer Berücksichtigung der Weine.

Hamburg 1881.

Bei Gelegenheit des Besuchs Kaiser Wilhelm I.

Potage de Tortue	
Consommé de volaille	1811. Madère
Petites timbales à la Joinville	Rauenthaler Auslese
Filet de veau	1869. Leoville Poyferé
Petits pâtés d'ortolans	Clos de Vougeot
Perdreaux farcis à la Demidoff	
Bastion de homards au naturel	1864. Ch. Yquem
Selle de chevreuil	1869. Ch. Lafite
Compotes — Salades	
Légumes	
Gelée au vin de Champagne	Heidsieck Monopole
Charlotte russe	
Beurre et fromage	1834. Portwein
Glace Panachée — Dessert et fruits	1864. Ch. Larose.

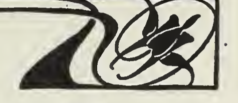


Wettin-Jubiläum 1889.

(Am Sächsischen Hofe.)

Consommé à la Sévigny	Romanée mousseux
Petites bouchées au salpicon	
Truites	Rauenthaler
Filet de boeuf garni	
Filet de gelinotte	Château Margaux
Cotelettes de foie gras	
Poulardes, salades et compotes	Heidsieck Monopole
Petits pois	
Gâteau Frascati	
Fromage	
Glaces et dessert	Spanischer Wein.



Hannover 1889.
Diner des Prov.-Landtags zu Ehren des Kaiserpaares.

Austern	Burgeff Schaumwein
Geflügelsuppe	
Klare Fleischbrühe	Portwein
Blätterteigrollen mit Straßburger Gänseleber-Pastete, gefüllte Krebsschwänze in Muscheln	77. Château Larose 84. Canzemer
Heidschnuckenrücken	75. Leoville-Lascases
Forellen	84. Piesporter Goldtröpfchen
Rebhühner nach Medicisart	Heidsieck & C[ie]
Hummer-Aufbau	68. Steinberger Kabinett
Elsässer Masthühner mit Ortolans	75. Haut-Brion
Salat. Eingemachte Früchte	
Gefüllte Riesenchampignons u. Trüffeln in Champagner gekocht	
Eis; Käse; Früchte	3buttiger Tokayer Ausbruch.



Hamburg. Privat-Diner im Hotel de l'Europe.

Potage à la Tortue Consommé à la royal	47. Haut Bommes Château Paraguey
Truffes à la serviette Cuissons de champignons Coquilles à la Varsovie	Cliquot-Ponsardin
Turbot sauce crevettes Saumon frais sauce tortue	Punsch à la romaine
Filet de volaille à la financière Cotelettes de chevreuil Chair froid de perdreaux Timbale à la parisienne	Château Latour Schloßabzug
Buisson de homard Alouettes aux huîtres	Johannisberger Kabinett
Faisans de Bohême Dindes truffées	Château Lafite Schloßabzug
Asperges en branche Cardons à l'Espagnole	Château Yquem
Terrine de foies gras	Old Sherry
Soufflée au marasquin Gelée à la Marguerite	Malvasier Madeira
Dessert.	





Berlin 1888. Privat-Diner.

Consommé de volaille	1794. Madère
Tortue claire	
Hors d'oeuvre à la Diplomate	St. Peray
Truites au bleu, beurre frais	1876. Rüdesheimer Kabinett
Selle de chevreuil à la moscovite	1875. Château Rauzan Ségla
Suprême de volailles	1869. Château Yquem
Buisson de homards	Punsch à la romaine
Canetons de Hambourg	1874. Ch. Haut-Brion. Schloßabzug
Harricots verts	
Asperges en branches	Perrier-Jouët extra dry
Bombe à la Stambulow	
Beurre et fromage	



Berlin 1900. Privat-Diner.

Austern	St. Peray
Königin-Suppe Schildkröten-Suppe	1867. Portwein
Steinbutt mit Holl. Sauce	1895. Scharzhofberger Auslese
Lachs mit Kaviar-Sauce	
Hammelrücken mit jungen Gemüsen	1888. Mouton Rothschild
Steir. Pute mit Reis	
Überkrustete Kalbsmilch mit Tomaten Salmi von Schnepfen Getrüffelte Gänselebern in Gallert	1881. Montrachet 1893. Johannisberger Kabinett
Böhmischer Fasan	1870. Château Latour Schloßabzug
Stangenspargel	1884. Louis Roederer vin brut
Ananas-Eis	
Käsestangen; Dessert	1880. Tokayer Essenz.





Allerlei Statistisches und Anderes.

(Nur für solche, die ohne Zahlen nicht trinken — wollte sagen, nicht leben können.)

A. Weinproduktion einiger Länder in Hektolitern:

(Nach dem Weinfach-Kalender.)

	1897	1898	1899
Frankreich	32 350 700	32 282 300	47 907 680
Italien	25 958 500	31 500 000	31 000 000
Spanien	18 900 000	24 750 000	23 500 500
Portugal	2 500 000	2 100 000	3 200 000
Österreich-Ungarn .	3 000 000	2 800 000	2 850 000
Deutschland	2 775 576	1 406 818	1 900 000

In Griechenland wurden 1899 1 500 000, in Rumänien (!) 5 900 000, in Bulgarien 3 660 000, in der Türkei 1 950 000, im Kaplande 250 000, in den Vereinigten Staaten von Nordamerika 1 500 000 Hektoliter Wein gekeltert, sagt die Statistik. Nachgemessen habe ich es nicht.

B. Der Wert der deutschen Weinproduktion betrug:

1893: 132 Millionen; 1894: 67 060 000; 1895: 91 513 000; 1896: 109 581 000; 1897: 84 462 000; 1898: 51 319 000 Mark.

Der Wert der französischen Weinproduktion betrug:

1893: 1256; 1894: 9297; 1895: 954; 1896: 1296; 1897: 920; 1898: 1119; 1899: 1373 Millionen Franken.





Jährliche Durchschnitts-produktion einiger deutscher Weingebiete.

Gebiet	Produktion
Der (engere) Rheingau: ungeheuer schwankend;	von 9000 hl (1898) bis 80 000 hl
Mosel und Nebenthäler	180 000 „
Nahe und Umgebung	90—100 000 „
Rheinthal mit Ahr	50 000 „
Rheinpfalz	450 000 „
Rheinhessen	270 000 hl
Baden	515 000 „
Württemberg	250 000 „
Franken	125 000 „
Bergstraße	40 000 „
Reichslande	900 000 „

Alkoholgehalt verschiedener Weine (ohne Gewähr!).

Wein	Alkoholgehalt
Portwein	18—25 Proz.
Madeira	18—20 „
Malaga	12—16 „
Moselweine	6—11 „
Griechische Weine	15—18 „
Tokayer	9—15 „
Italienische Weine	10—15 „
Burgunder	9—11 „
Bordeaux	9—12 Proz.
Sauternes	10—15 „
Rheinwein	7—13 „
Pfälzer Weine	7—12 „
Frankenweine	7—12 „
Badischer Wein	7—12 „
Österreichische Weine	9—13 „
Champagner	10—12 „

Weingefäße enthalten (in der Regel):

Gefäß	Inhalt
Preußischer Eimer	etwa 88 Flaschen
Rheinischer Ohm	„ 170 „
Württembergischer Eimer	„ 360 „
Badenscher Ohm	„ 190 „
Oberungar. Eimer	„ 190 „
Tokayer Antal	„ 65 „
Preßburger Eimer	„ 75 „
Burgunder Oxhoft	„ 270 „
„ Picol	„ 300 „
Hektoliter	etwa 130 Flaschen

Preußen und Hessen 1 Stck. = 1200 Liter;
1 Fuder = 960—1000 Liter

Rheinpfalz 1 Fuder (6 Ohm) = 1000 Liter.

Frankreich 1 Barrique
= 1 Oxhoft = 228040 Liter.

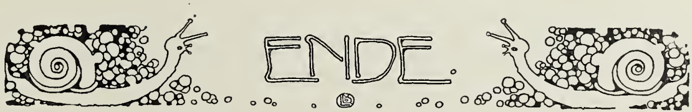
Portugal 1 Pipe = 502 Liter.

Spanien 1 Pipe = 425 Liter.





Register.

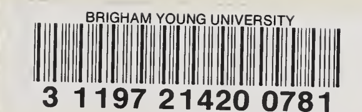


Benutzte Quellen.

v. Babo, Weinbau und Kellerwirtschaft.
Barth, Italienischer Schenkenführer.
Braun-Wiesbaden, Tokaj und Jokai.
v. Carlowitz, Versuch einer Kulturgeschichte des Weinbaues.
Dahlen, Deutsche Weine.
„ Vorwort zum Katalog der Ausstellung deutscher Weine auf der Weltausstellung zu Paris 1900.
Dangny, Grands vins de Bourgogne.
Férét, Bordeaux et ses vin.
Goldschmidt, Der Wein von der Rebe bis zum Konsum.
Glaß, Wein-Lexikon.
Hamm, Das Weinbuch (bearbeitet von Frhr. A. v. Babo).
Koch, Der Moselwein.
Roth, Der Rheingauer Weinbau.
Weinfach-Kalender 1901.
Weber, Gastronomische Bilder.

Es sei mir gestattet, an dieser Stelle den Herren, die mir mit ihrem bewährten Rat beigestanden haben, meinen verbindlichsten Dank auszudrücken: vor allem Herrn Landes-Ökonomierat A. Czéh in Wiesbaden, Herrn Baron A. v. Babo in Klosterneuburg, Herrn Weingroßhändler W. Staadt in Trier, den Herren Deiters & Cie. in Bordeaux, Herren Gebrüder Scholtz in Malaga, Herrn von Graevenitz in Rom u. s. w.




BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY
3 1197 21420 0781

DATE DUE

FEB 08 1999		
FEB 08 1999		
JUN 23 1999		
JUN 07 1999		

Brigham Young University

